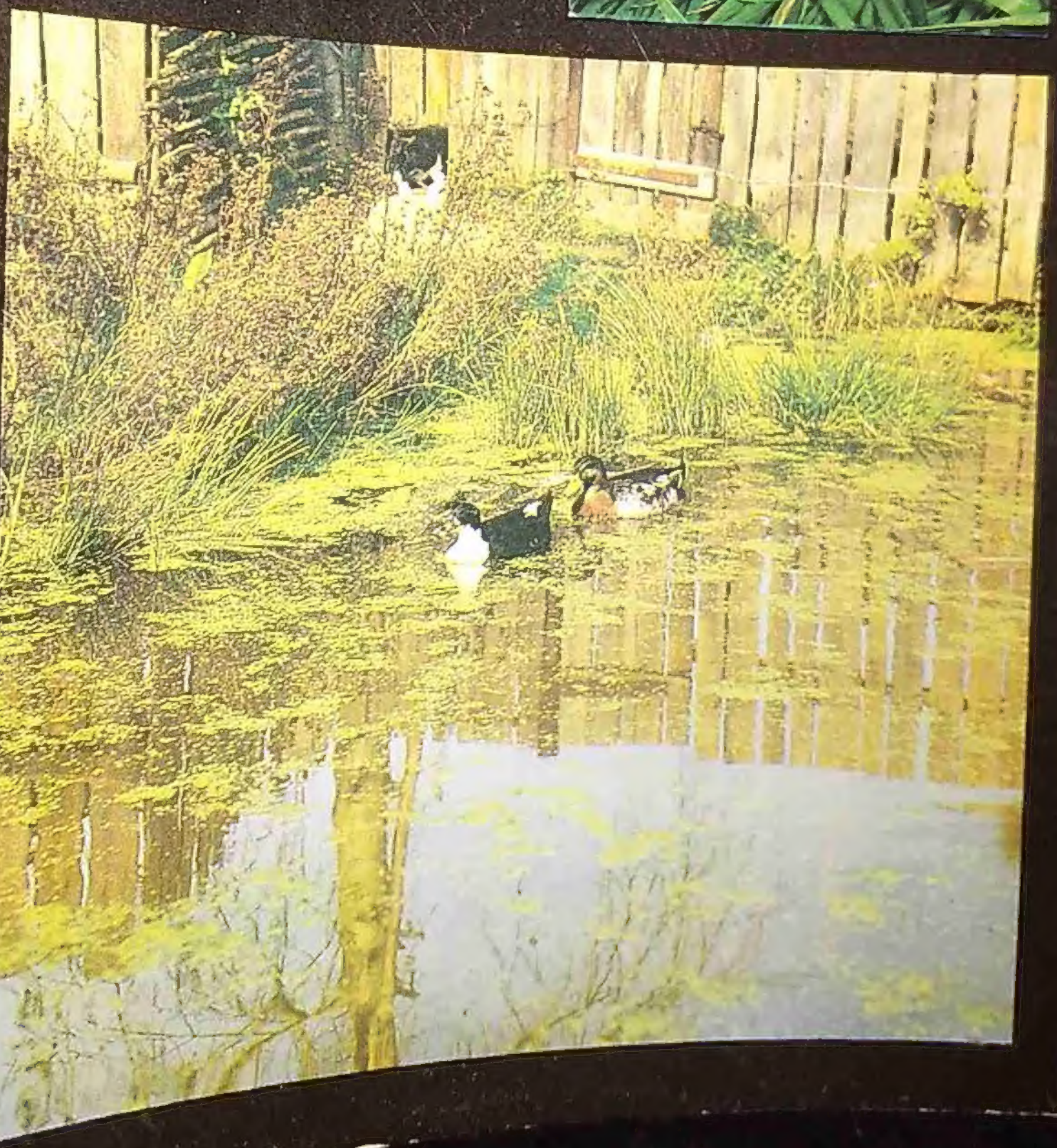
ВАШ ПРИУСАДЕБНЫЙ УЧАСТОК

Птичий двор

PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Выпуск 5. Комплект из 18 цветных фотооткрыток. Москва. «Планета», 1989 г. Редактор Г. Иванова. Художественный редактор Н. Трофимова. Технический редактор С. Тарусина. © «Планета», 1989 г. 24/8а-8140. З. 2724. КПК. Т. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). Цена 60 к.



Сегодня птицеводством увлекаются не только сельские, но и городские жители, получившие приусадебные участки. Причем большая доля в числе этих любителей принадлежит мужчинам. Они строят утепленные птичники и не оставляют своих питомцев даже зимой, отправляются два раза в неделю в неблизкий путь за город, прихватив с собой бидончик с рассыпной мешанкой. Добравшись, заправляют ею автоматические кормушки, наливают в поилки воду или набивают тазы, ведра снегом, выпускают птицу поразмяться, погулять на солнышке.

А уж в летнюю пору чего только не увидишь на птичьем дворе такого заядлого любителя. Тут и там копаются в земле куры: хохлатые и мохноногие, скромной расцветки или, наоборот, яркого броского оперения. Вот индюк распушил черные перья с бронзовым отливом и сияет на солнце, будто начищенный самовар. У стожка сена что-то склевывают разноцветные цесарки: крапчатые, палевые, белые, голубые. На высокой жерди, свесив длинные прекрасные хвосты, сидят павлины, снуют туда-сюда по вольеру юркие разнаряженные фазаны.

Конечно, не у всех любителей такие богатые птичьи дворы. Каждый выбирает себе ту породу, которая нравится и оказывается рентабельной в личном хозяйстве. Но даже беспородные птицы, например, обычные деревенские куры-пеструшки сегодня привлекают большое внимание птицеводов. Главное их качество — неприхотливость, да и оперение такое, что залюбоваться можно. Правда, слабовата продуктивность, но в этом случае птицевод-любитель может проявить способности селекционера, отобрав лучших несушек, он сможет поднять яйценоскость, а оставив самых лучших петухов, можно улучшить и мясные качества.

Начинающему птицеводу не стоит приобретать птиц редких пород.

Когда же будет накоплен некоторый опыт, можно постепенно разнообразить виды птиц, заводить породы очень редкие. Для птичьего двора выбирают место самое сухое на участке, с низким залеганием грунтовых вод. Если такого места не находится, делают насыпь из земли, песка, гравия. Помещение для птиц должно быть светлым, с большим окном, затянутым сеткой, чтобы не разбились стекла.

Кур можно разводить в любой местности. Для личного хозяйства выгоднее породы двойной продуктивности, от которых можно получать много яиц и сочную курятину. Практически повсеместно хорошо развиваются индейки и цесарки, за исключением районов Крайнего Севера. Они неприхотливы, хорошо разыскивают корм и, если пасутся вольно, находят себе неплохое пропитание, отлавливая жучков, червячков, ящериц, а то и мышей. Птицы эти дают очень вкусное мясо, а индейки к тому же отличные наседки. Под них подкладывают для вывода молодняка яйца не только их собственные, но и яйца другой дворовой птицы.

Там, где есть пруд, речка, озеро, а также заливные луга, выгодно разводить гусей и уток. Мясо молодых гусят, гусиная жирная печень, гусиный жир — вот основная продукция приусадебного гусеводства. Прекрасное мясо дает и утиный молодняк. И еще одну ценную продукцию получают от водоплавающей птицы — пух и перо. Особенно ценится пух. Гусиный, например, почти такой же теплый и легкий, как гагачий. Из него выстегивают детские курточки, одеяла, спальные мешки. Хорош и утиный пух.

Если вы заведете птиц на вашем дворе, они принесут не только прибыль семье, но и будут радовать глаз, поднимать настроение, а малышей научат любить и понимать родную природу.

Пятый выпуск серии «Ваш приусадебный участок» посвящен разведению и выращиванию домашних птиц. Птицеводы-любители найдут в нем сведения о различных породах кур, уток, гусей и других птиц, которых можно содержать на приусадебном участке.

Автор текста Л. Исаченко

Обложка художника А. Никулина

© «Планета», 1989

Птичий двор

Для приусадебного хозяйства гуси очень прибыльная птица. Зернового, наиболее дорогого корма, им нужно немного — лишь ранней весной в период размножения да при выращивании молодняка. Гуси хорошо и быстро откармливаются на пастбище, на сочной зеленой траве. От самки любой породы можно вырастить не менее десятка голов молодняка и получить около 30 кг мяса. Держать лучше не одну самку, а полную семью — гусака и трех гусынь. Великолепен гусиный пух, который по теплопроводности на втором месте после гагачьего. Одна только трехкратная прижизненная ощипка гусей (что совершенно безвредно для них в период линьки) полностью окупит все затраты на содержание и кормление.

На домашних фермах разводят гусей многих пород, как зарубежных, так и отечественных. Самыми прибыльными в личном хозяйстве окажутся птицы тех пород, которые выведены в вашей зоне или уже достаточно распространены в ней и, следовательно, приспособились и к климату, и к кормовым растениям. Не стоит гнаться за какими-то малоизвестными породами, лучше начать со старых отечественных.

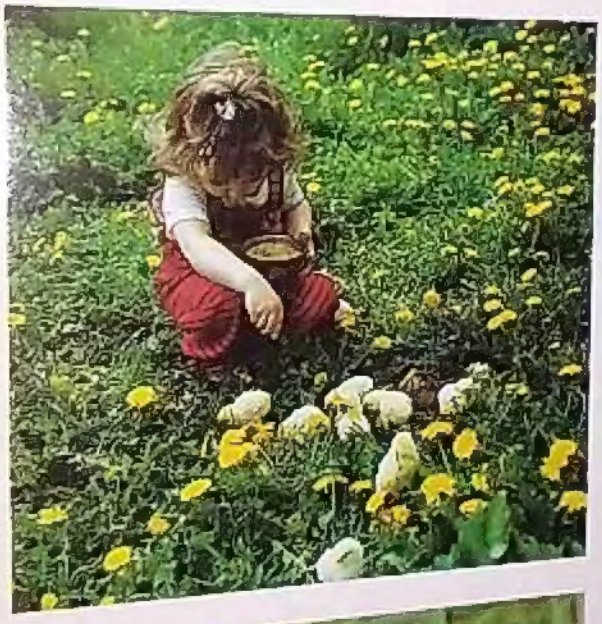
1. Крупные серые. Порода выведена в СССР. Очень выносливая птица. Туловище широкое с жировыми складками на животе, оперение нижней части более светлое, клюв и ноги оранжево-красные. Гусаки весят 6—9 кг, гусыни — 6 кг. Яйценоскость невелика 35—40 штук за сезон. Птенцы выводятся из 70% яиц.

2. Горьковские. Порода также выведена в СССР. Оперение белое и серое, голова с шишкой на лбу. Эти гуси по экстерьеру очень похожи на холмогорских. Взрослые гусаки весят 8 кг, гусыни 6—7 кг. За сезон откладывают 45—50 штук яиц. Молодняк растет быстро.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



Птенцы вывелись, шагнули из лопнувшей скорлупы. К какому бы роду-племени они не принадлежали — к курам, индейкам, гусям, уткам, цесаркам, фазанам — в первые дни жизни им особенно необходимо тепло. Всем вылупившимся птенцам дают обсохнуть под наседкой (или в выводном лотке инкубатора), затем сажают в коробку или ящик и ставят к печке, батарее или под электрическую лампочку с абажуром. А чтобы птенцы не перегрелись, их жилище делят на две части занавеской из куска ткани, которая нарезана на ленты. Птенцы могут свободно заходить в другую половину, чтобы немного освежиться. Вначале кормят всех одинаково: яйцо, сваренное вкрутую. Его измельчают, а чтобы кусочки не слипались, обваливают их в манке. На второй день к яйцу добавляют свежий творог, мелко-мелко рубленную зелень и питье — чистую воду, но раз в день с марганцовкой (бледно-розового цвета). Птенцы растут... В теплую солнечную погоду выводок выносят во двор, в сад, на траву. Сначала на 15 минут, затем прогулки удлиняют до 2 часов и более. Пока выводок гуляет, за ним необходимо постоянно наблюдать: если малыши пищат, жмутся друг к другу, значит замерзли. Тогда — немедленно домой! Когда теплая погода установится, птенцов все равно еще не переносят насовсем в птичник. Как бы ни были теплы дни, к вечеру с заходом солнца птенцов сажают в ящик и накрывают мешковиной — и тепло, и воздуха достаточно. В 2-х недельном возрасте птенцов можно перевести в птичник. Можно приготовить для молодняка домик — «дачку», и с наступлением теплых дней перенести его туда на постоянное жительство, предварительно прогрев электролампочками.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок» Вып. 5. С. «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 – 1 500 000 экз.) 3 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

Сегодня фазанов держат на птичьих дворах для украшения, как декоративную птицу, но в будущем, когда фазанов будут разводить повсеместно, должно быть, станут выращивать и на мясо.

Главное украшение самцов — оперение. У самок оно скромненькой расцветки. Особенно эффектны золотистый и серебристый фазаны. У золотистого — пылающая желтая шейка, у серебристого — лицо и гребень будто вырезаны из дорогого алого бархата.

1—2. Серебристый. Белое его оперение блестит на солнце, отливает серебром. Великолепен и длинный хвост.

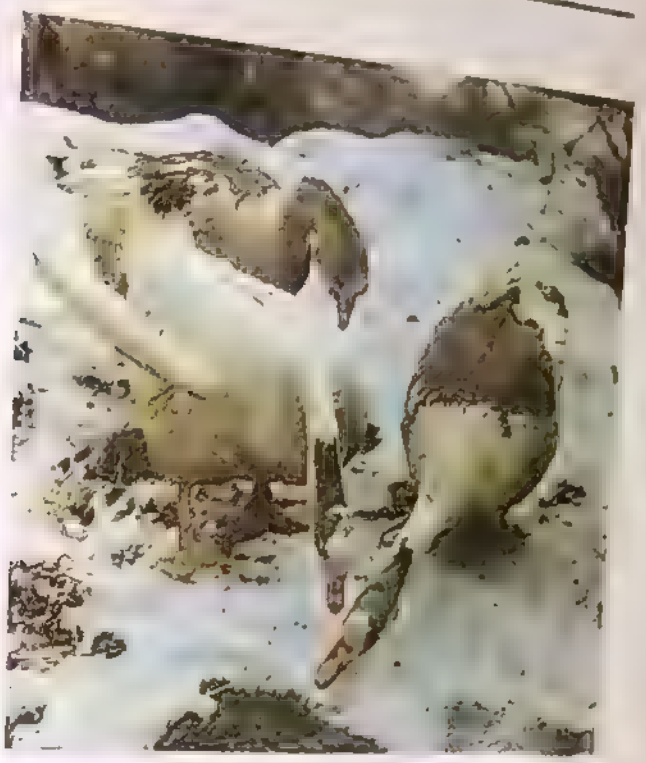
Как ни приручен серебристый фазан, он никогда не становится полностью ручным. Вылетев из вольера, как правило, в него не возвращается. Если в содержании этой птицы есть некоторые трудности, то с кормлением дело обходится проще. Фазаны практически всеядны, и в этом отношении они не более обременительны, чем куры. Особенно нравятся им дробленая кукуруза, различные дикорастущие злаки. Летом зерно отходит на второй план, фазанам больше скармливают тертых овощей: свеклы, турнепса, моркови.

Фазанят в личных хозяйствах кормят так же, как и цыплят, только обязательно нужны такие добавки, как насекомые, мучные черви.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок» Вып. 5 С «Планета», 1990
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 - 1 500 000 экз.) 1 р.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



1. Псковские лысые. Они произошли от диких белолобых гусей, которых отлавливали и содержали вместе с домашними гусями. В годы Великой Отечественной войны эти гуси были почти полностью уничтожены, но птицевод-любитель из Ленинградской области Е. С. Синичкин собрал по деревням небольшую группу псковских лысых гусей и сберег ценную породу.

Сами гуси сизого оперения, а на лбу белая отметина, отчего их и называют «лысыми». Клюв и плюсны ног оранжевые. Туловище поставлено горизонтально. У большинства взрослых птиц на животе складка. Они не очень крупные — гусаки весят 6,5—7,5 кг, гусыни — 5,5—6,5 кг. Яйценоскость невелика. Псковские лысые очень хорошо кормятся на пастбище и быстро прибавляют в весе. Через 65 дней гусята весят примерно 4 кг, а в четыре месяца — 5,5—6 кг. Самки — хорошие наседки.

2. Оброшенские. Это крепкого телосложения гуси с небольшой головкой, слегка выпуклым черепом и широким ярко-оранжевым клювом. Живот подтянут. Оперение серое, на животе белое, по голове и шее проходит темно-коричневая полоса. Весят гуси 6—7 кг. За сезон несут 40—45 яиц.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

	1
2	3
4	

1. Минорка. В старину во многих птичниках России, да и всей Европы, водилась минорка, которую любители-птицеводы ласково называли черной красавицей. Родом она с островов Средиземного моря, никогда не была крупной птицей, зато изяществом, необычной окраской — великолепное сочетание черного, ярко-красного и белого цветов — восхищала каждого. Особенно хороши гребни, которые у петухов торчат острыми зубцами кверху, а у кур сваливаются, как беретик, набок. Минорка отличалась высокой яичной продуктивностью: 160—190 штук в год. Белоснежные крупные яйца (до 70—80 г) пользовались повышенным спросом у покупателей.

Эта знаменитая порода и сегодня хороша так же, как и прежде, хотя осталось ее небольшое поголовье в стадах приусадебных личных дворов. Птицеводы отмечают, что современная минорка невзыскательна, прекрасно уживается на маленьком дворике. Минорки хорошие несушки, и еще у них очень вкусные яйца. У породы прямая связь экстерьера (внешней формы) с продуктивностью. Чем больше экстерьер соответствует стандарту породы, тем выше яйценоскость. Куры несутся зимой и летом одинаково, но насиживать не любят.

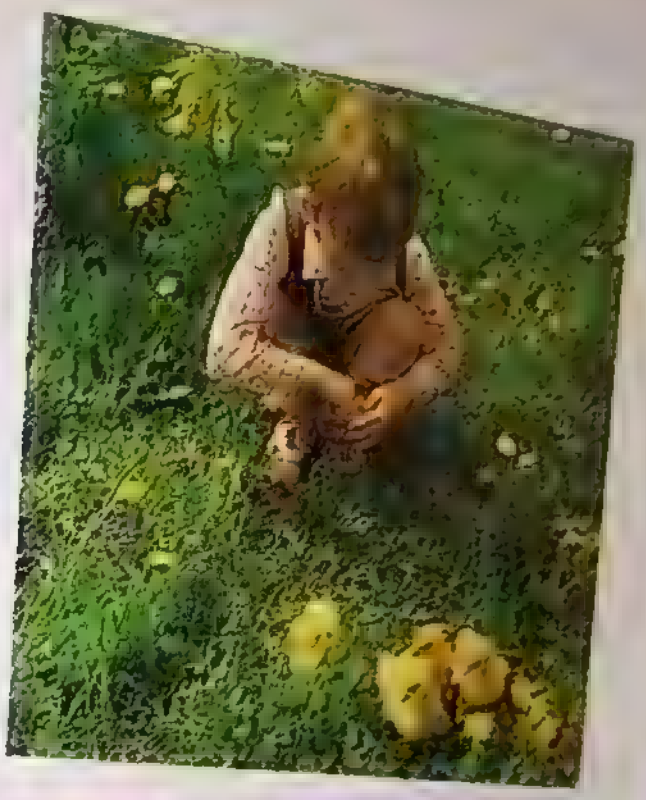
2. Орловские ситцевые. Это очень давняя отечественная порода. Полагают, что выведена она более 200 лет назад. У кур приподнятое на [illegible] туловище, длинная шея, и одна примечательная особенность: [illegible] лицевая часть головы. Орловские куры бывают крупными. [illegible] достигают 4,5 кг, самки — на 1 кг легче. За год от одной курицы несут 160—180 яиц и более, весом 60—65 г. Дают они и сочное [illegible]. Но все же для нынешнего птицевода орловские куры в первую очередь — [illegible] личного двора. Их ситцевая расцветка (впрочем, бывают и красные, белые, ореховые, черные) радует глаз. Птица хорошо переносит морозы.

4. Русские белые. Эта порода выведена в советское время. Внешне они напоминают леггорнов, что и не удивительно, поскольку в их крови отчасти течет кровь леггорнов. Петухи весят 3 кг, куры — 2 кг. Яйценоскость — 200 штук в год и даже больше, каждое примерно по 60 г. Скорлупа белая и прочная. Цыплята обычно выводятся хорошо. Куры — плохие наседки, и выводить потомство не стремятся.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок» Вып. 5. С «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 — 1 500 000 экз.) 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



Для кормушек на птичьем дворе обычно применяют простые деревянные корытца с ручкой вверху вдоль всей длины кормушки. Чтобы птица не садилась на эту ручку и не пачкала корм, ручку закрепляют свободно, так, что когда птица садится на нее, ручка вращается вокруг своей оси и нарушительница порядка вынуждена с нее слетать. Как правило, кормушки ставят прямо на пол, но поскольку птица любит забираться в нее с ногами и тем самым затаптывает корм, то лучше их ставить на кирпичики или чурки. Можно сделать кормушку на высоте 40 см, поставив ее на ножки. Только надо устроить возле нее взлетную площадку.

Утки особенно разбрасывают при еде мешанку, поэтому корытце ограждают решеткой из планок так, чтобы, просунув голову сквозь нее, утка могла достать корм. Как утки, так и гуси, во время еды то и дело промывают клюв, поэтому поилки должны быть устроены так, чтобы вода не попадала в корм. Желательно также, чтобы поилки были расположены ниже кормушек, тогда вода не будет попадать в корм.

Птица любит пить свежую водичку и у заботливого хозяина на определенном месте всегда стоят наполненные поилки. Птицеводы, которые держат своих питомцев в холодных сараях, вместо воды зимой дают снег. Но он, как показали научные опыты, не полностью утоляет жажду, кроме того, может вызвать у птиц простудные заболевания.

Если к птичнику подведено электричество, воду подогревают электрокипятильником, или сколачивают шкафчик с окошками поверху. Внутри него на полочке ставят миску с водой, а под ней — кастрюлю с кипятком. Птица просовывает в окошко голову и пьет теплую воду.

Птицеводы оборудуют и зольными ваннами. Ящики, тазы заполняют смесью песка, сухой толченой глины и древесной золы в равных количествах. Это и есть зольная ванна. Птица любит купаться в ней, избавляя себя от насекомых-паразитов.

Птице также необходимы прогулки в любое время года, поэтому надо позаботиться об устройстве выгульного дворика — обычного навеса, который зимой можно было бы обтягивать с боков пленкой.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С) «Планета», 1989
24 8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

В личном хозяйстве выгоднее разводить кур не специализированной, а комбинированной продуктивности, тогда можно будет иметь и яйца и мясо. Среди таких куриных пород наиболее доступны для разведения плимутрок и Нью-гемпшир.

1. Плимутрок. Порода была выведена в США во [illegible] XIX в. и быстро [illegible], отличаясь по окрасу. Это недорослая, [illegible] крепкосбитая птица несет крупные яйца и дает нежное мясо. В [illegible] Мичиган не признают плимутроков за первоклассную птицу из-за [illegible] ги мяса. Цыплята плимутрока крапчатые. При разведении [illegible] жен следить за тем, чтобы темный узор проходил по [illegible] спинке полосами. Позже появились белые плимутроки, [illegible] Прежние бурые распространены. Нынешние петухи [illegible] кур [illegible] кг, яйценоскость — 170—180 штук в год. [illegible] Плимутроки спокойны. Взрослок среди белых плимутроков [illegible] Молодые же яйца откладывают яйца.

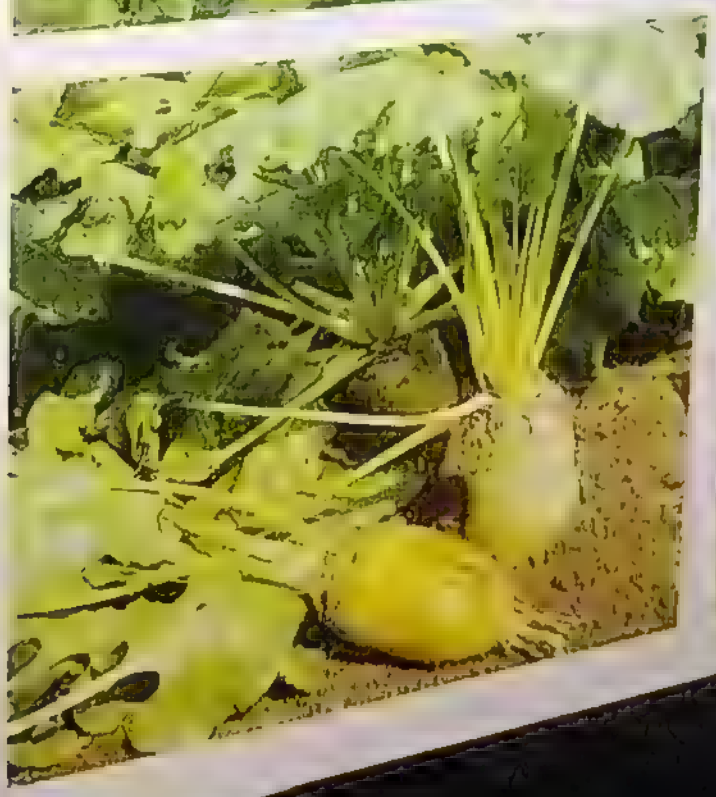
2. Нью-гемпшир. Порода тоже выведена в США. Красивая [illegible] [illegible] на солнце ее оперение отливает красной медью. Птица [illegible] несется столько же, сколько и плимутроки, однако яйценоскость [illegible] — [illegible] 200 штук в год. Яйца с коричневой скорлупой, высоких [illegible] качеств, и выведенные цыплята растут быстро. В 70 дней [illegible] петушок весит более 1 кг.

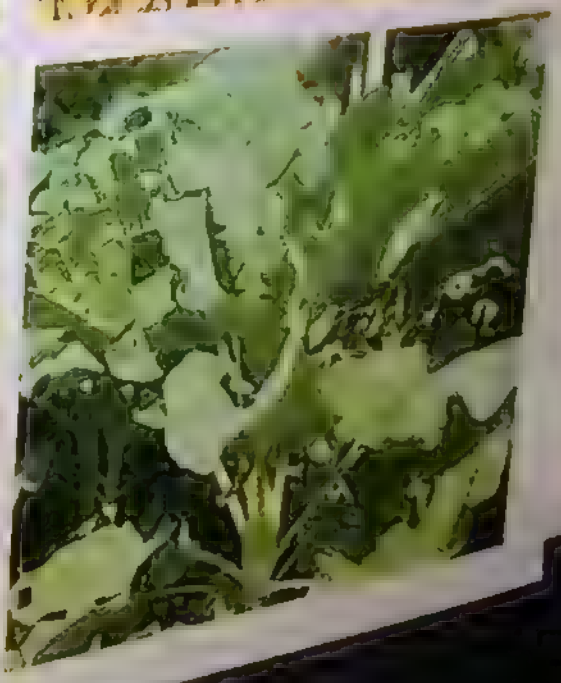
Фото П. Истомина [illegible]
24 Ва 8140. 2524. Тираж [illegible]

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

	1
2	3
4	5





Принято считать, что, например, кур надо кормить только зерном. И, если его приобрести негде, то иные владельцы приусадебных участков не хотят обзаводиться птицей. А в то же время опытные птицеводы обходятся малыми запасами зернового корма, отдавая предпочтение зеленой траве, корнеплодам, молочным отходам. На зиму для птицы сушат веники из крапивы, клевера, древесных веток. В зимнюю пору для кур в сарае подвешивают кочаны капусты, тот же веник, репу, брюкву, турнепс, для обклевывания которых куры вынуждены подпрыгнуть, чтобы достать. Некоторые птицеводы из всех перечисленных кормов составляют мешанки. Корнеплоды трут на крупной терке, крапиву или другую сушеную зелень растирают и сыплют в общее месиво, а зерновым кормом (комбикормом, отрубями) лишь слабо... вают эту мешанку. И все склевывается без остатка. Такие смеси богаты ми... неральными веществами, витаминами. И куры несут яйца не только с прочной скорлупой, но и ярко-желтым желтком, как и летом. А такой цвет желтка подтверждает, что с кормлением птицы все в порядке.

1. Пшено. Им кормят цыплят, когда те делают первые шаги. Можно... его давать малышам сухим, но лучше распаренным, но вместе с тем рассыпчатым. С десятого дня цыплят приучают клевать все подряд, и пшено из рациона исключают.

2. Бобы. Зерно бобов содержит в себе много белка, поэтому оно ... ценным кормом для птиц. Его надо раздробить (не очень мелко) и скармливать лучше в период подготовки птицы к племенному сезону, т. е. тогда, когда получают яйцо для вывода молодняка. Если измельчать нечем, то тогда зерно целесообразнее отварить и растолочь, смешать с другими кормами. Полезно также сушить зеленые стебли с листьями, связав их в веники, в тени под навесом.

3. Кукурузное зерно. Оно богато витамином А. При скармливании его курам получают яйца с ярко-желтым желтком. Если собираются давать сухим, то зерно нужно крупно раздробить, но можно перед скармливанием и запарить в чугунке.

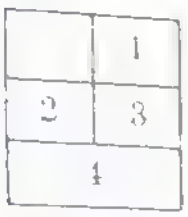
4. Кормовая свекла. Курам полезны не только корнеплоды, но и ботва. Убрав свеклу, птицеводы силосуют ботву в кадках, бачках и даже пятилитровых банках, плотно набивая их, слегка присаливая ... герметически закупоривая.

5. Кормовая капуста. Это культура выгодна для личного ... зяйства. Растение высокорослое, покрыто множеством ... листьев. Выращивают эту капусту рассадой. Она интересна тем ... огороде зеленой и сочной до морозов, когда другой зелени ...

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С. «Планета». ...
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.) ...

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



1—2. Мускусные. Родина этих [illegible] Южная Америка. В Европе они были известны еще в средние века, и их [illegible] жали как декоративную птицу. В [illegible] все популярнее и приобрести их [illegible] труда.

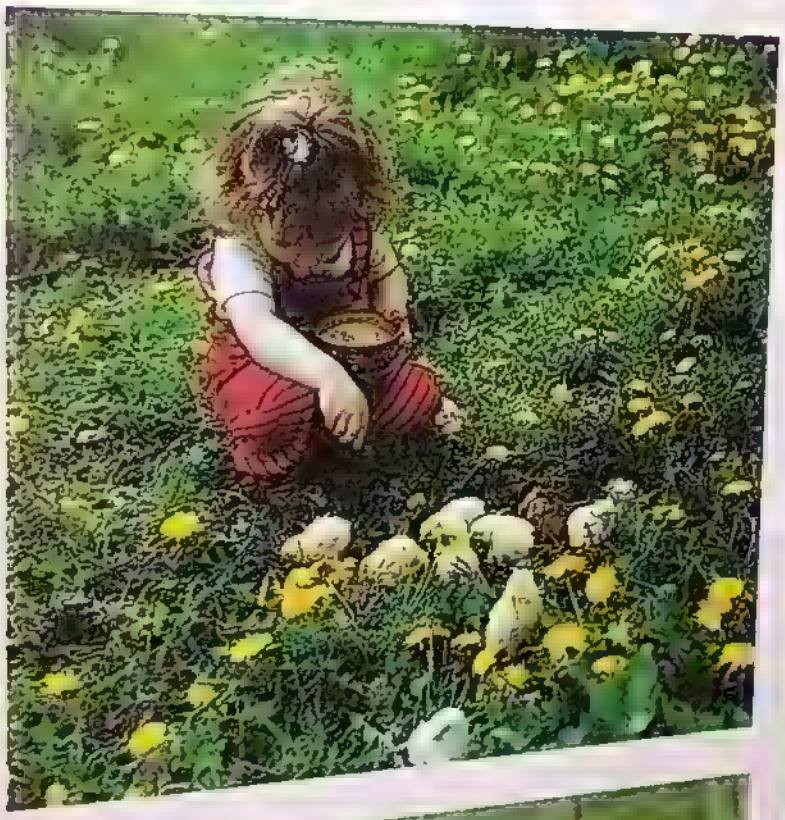
Чем же хороши мускусные утки? [illegible] Оно постное, но в то же время [illegible] неприхотливы к корму. Водятся [illegible] живут в лесах. Внешне [illegible] лавчатой кожей. Спокойные, [illegible] любой птичий двор. И еще [illegible] не [illegible].

3. Пекинские. [illegible]

4. Серые украинские. Разведены [illegible] Крепкие, [illegible] выбирают корм на [illegible]. В среднем за год [illegible] несушка [illegible] по 120 яиц. Из [illegible] выводятся утята.

Фото П. [illegible]
24 за 8147 [illegible]
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ [illegible]

Птичий двор



Птенцы вывелись, шагнули из лопнувшей скорлупы. К какому бы роду-племени они не принадлежали — к курам, индейкам, гусям, уткам, цесаркам, фазанам — в первые дни жизни им особенно необходимо тепло. Всем вылупившимся птенцам дают обсохнуть под наседкой (или в выводном лотке инкубатора), затем сажают в коробку или ящик и ставят к печке, батарее или под электрическую лампочку с абажуром. А чтобы птенцы не перегрелись, их жилище делят на две части занавеской из куска ткани, которая нарезана на ленты. Птенцы могут свободно заходить в другую половину, чтобы немного освежиться. Вначале кормят всех одинаково: яйцо, сваренное вкрутую. Его измельчают, а чтобы кусочки не слипались, обваливают их в манке. На второй день к яйцу добавляют свежий творог, мелко-мелко рубленную зелень и питье — чистую воду, но раз в день с марганцовкой (бледно-розового цвета). Птенцы растут... В теплую солнечную погоду выводок выносят во двор, в сад, на траву. Сначала на 15 минут, затем прогулки удлиняют до 2 часов и более. Пока выводок гуляет, за ним необходимо постоянно наблюдать: если малыши пищат, жмутся друг к другу, значит замерзли. Тогда — немедленно домой! Когда теплая погода установится, птенцов все равно еще не переносят насовсем в птичник. Как бы ни были теплы дни, к вечеру с заходом солнца птенцов сажают в ящик и накрывают мешковиной — и тепло, и воздуха достаточно. В 2-х недельном возрасте птенцов можно перевести в птичник. Можно приготовить для молодняка домик — «дачку», и с наступлением теплых дней перенести его туда на постоянное жительство, предварительно прогрев электролампочками.

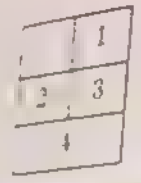
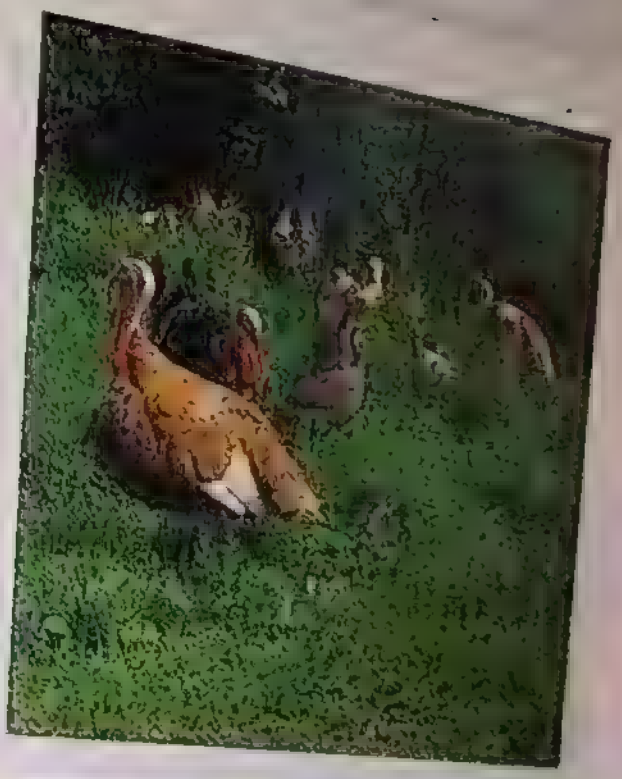


Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

	1
2	3
4	



1. Еще четверть века тому назад в нашей стране индеек разводили в основном в южных районах. Сейчас эта красивая, декоративная птица водится даже в Сибири. Самки — хорошие наседки, лишь индейки пород, созданных в последнее время, неохотно выводят потомство.

Накормить индеек несложно. Едят много зелени, зимой любят в мешанках каши, не прочь склевать лягушку, мышь. Славятся индейки тем, что дают крупную тушку, прекрасное диетическое мясо. В истории птицеводства известны случаи, когда индеек откармливали до 30 кг. Однако в наши дни больше цепятся маленькие тушки в расчете на небольшие емкости стандартных холодильников. А в Англии выведена карликовая форма индеек.

2. Московские белые. Индейки этой породы быстро растут и развиваются. Они хорошо акклиматизируются, поэтому широко распространились по стране. Годовалые самцы весят до 12 кг и более, самки — 5,5—7 кг. Индюшат используют на мясо в возрасте 40 недель.

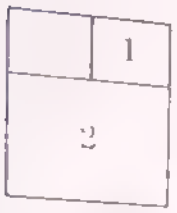
3. Бронзовые. Выведена в США. По внешней форме, весу и окрас[illegible] птица этой породы схожа с дикими индейками. Это и не удиви[illegible] поскольку именно их использовали при выведении породы. Птицы [illegible] движения степенны. У самцов оперение на шее и верхней [illegible] груди черного цвета с красновато-зеленым отливом. Перья спины [illegible] с широкой блестящей полоской бронзового оттенка (отсюда и [illegible]). Взрослые индюки весят 7,5 кг, индейки — 4,5 кг, яйценоскость самок — 50—100 яиц в год.

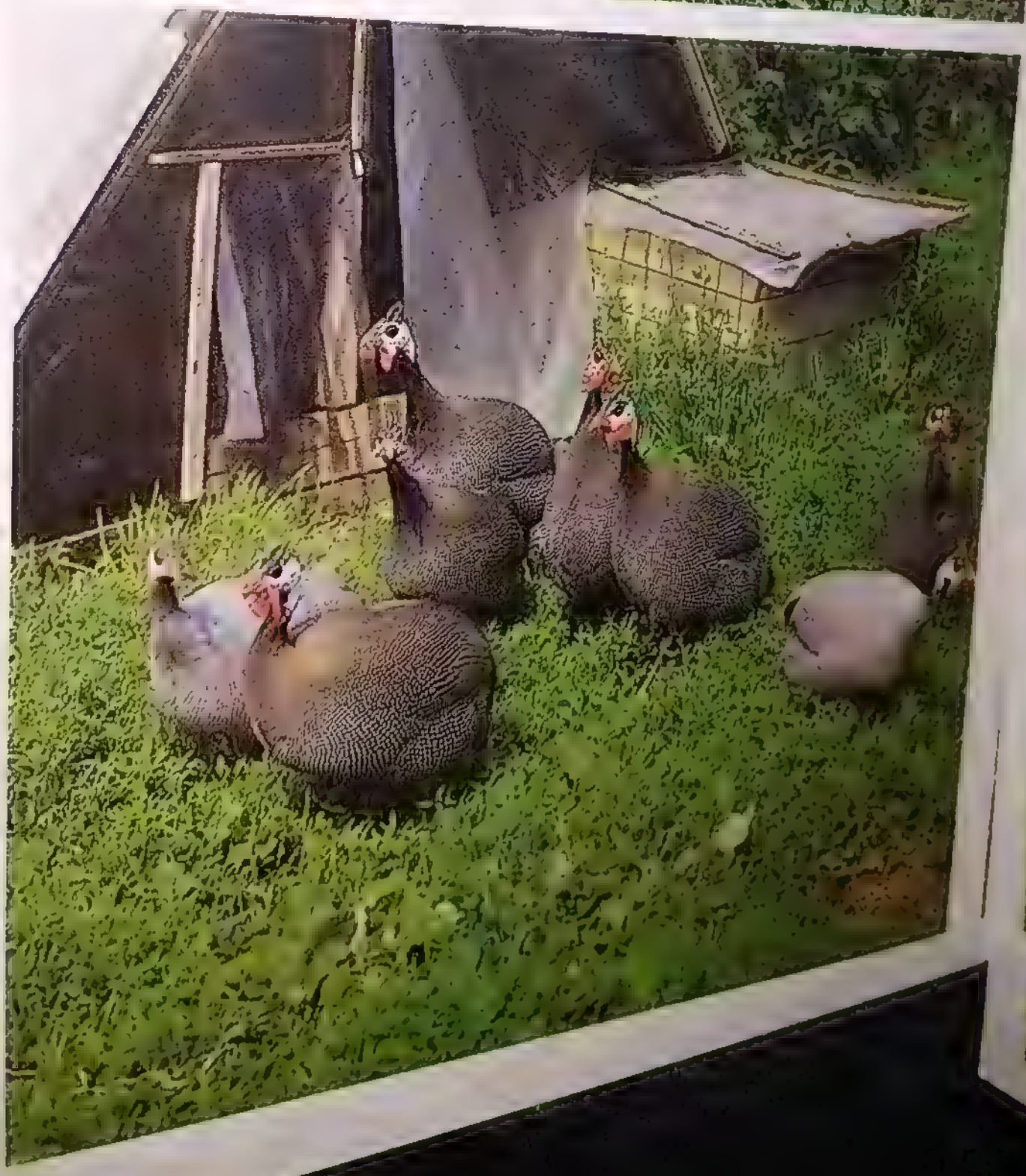
4. Палевые. Выведены в Грузинской ССР. Основой при создании породы послужила местная популяция индеек. Оперение палево-красное. Самцы весят около 12 кг, самки вполовину меньше, яйценоскость 40—50 яиц.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С. «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 — 1 500 000 экз.) 3 а

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор





1. Перепела. С незапамятных времен на Руси любили перепелятину [illegible] готовить. Но потом забылась эта птица и лишь в последние годы [illegible] обратили внимание владельцы приусадебных хозяйств и заня- [illegible] их разведением. Если дикая самка способна к размножению лишь в [illegible] то домашняя уже в 35—40 дней откладывает яички, при- [illegible] к насиживанию. За год перепелка может дать 300 яиц. Они очень [illegible] витаминами, микроэлементами. В Японии, США и других странах [illegible] породы перепелов мясного типа, которые весят 230—300 г и более. Содер- [illegible] перепелов несложно. Клетки устроены так, что их можно разместить [illegible] в квартире. Это обычные металлические клетки с навесной кормушкой [illegible] снаружи, к которым птицы имеют доступ через просветы решеток.

2. Цесарки. Они не только красивы, но и продуктивны. Особенно хо- [illegible] мясо, яйца. Мясо цесарок нежное, неволокнистое. В домашних условиях птицы [illegible] веков. По многим признакам они схожи с кури- [illegible] их нет особых сложностей. Однако следует [illegible] любива, не терпит затворничества, иначе хуже несет- [illegible] Любовь к свободе иногда заводит цесарок слишком да- [illegible] кормить их на дворе в одно и то же время и на «ужин» [illegible] будут аккуратно возвращаться домой. [illegible] привязчивы. От курицы, которая насиживала цеса- [illegible] цесарят, они не отходят ни на шаг, даже став взрос- [illegible] породы белые, пятнистые, голубые и палевые.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24 8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

1—2. Холмогорские. Это одна из старейших гусиных пород в России. По окраске оперения выведены две разновидности — белые и серые. Холмогорские гуси крепкие, сильные, тело у них широкое, массивное. Гусаки весят до 7—8 кг, гусыни — на 1 кг поменьше. Яиц для вывода молодняка самки несут немного — 25—30 штук, не более. Холмогорские гусыни — хорошие наседки.

Порода очень вынослива, молодняк растет быстро и хорошо откармливается, дает не только много мяса, но и жира, пера, пуха.

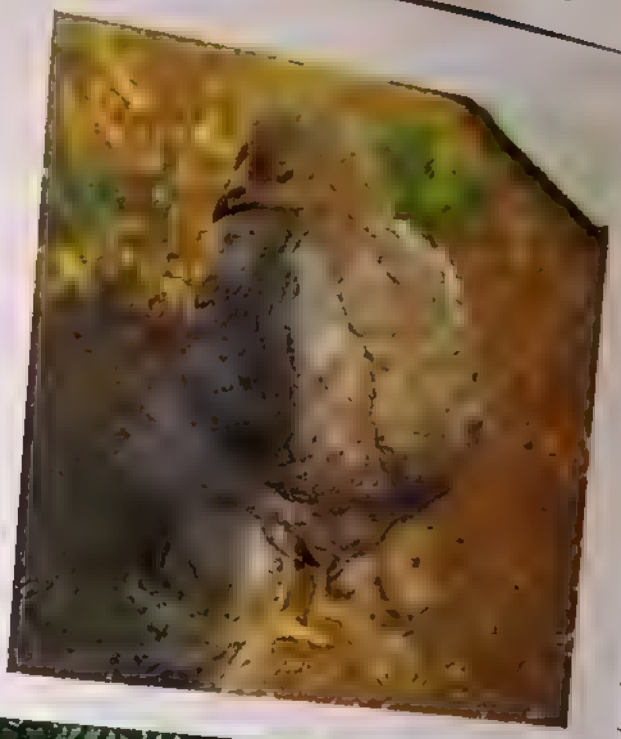
3. Тульские бойцовые. Птицеводы отбирали самых драчливых гусей и постепенно создали довольно крупную и тяжелую породу. Гусаки набирают вес до 7,5—8 кг, гусыни — на 1 кг меньше. Тяжеловесность не мешает самцам участвовать в гусиных боях, которые традиционно устраиваются в городе Павлове Горьковской области.

Еще одна особенность тульских гусей: их самки — хорошие несушки и заботливые наседки.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1990
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 — 1 500 000 экз.). Зак.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



1—2. Кохинхин голубой. В коллекциях птицеводов голубые кохинхины занимают почетное место. У кур маленькая изящная головка, а на ней крохотный гребень и сережки. Корпус широкий с крутым подъемом к хвосту. Особенно пышное оперение на пояснице. У петухов других пород хвост — лучшее украшение, а у голубого кохинхина он скромненький, неприметный. Главная красота — в пышном дымчато-небесном оперении. Поскольку вывели породу недавно, селекционеры постарались закрепить хорошую продуктивность. Петушки к годовалому возрасту могут весить 4—5 кг, куры по 3—4 кг. Мясо вкусное, несутся куры тоже неплохо, неприхотливы и к условиям содержания. Пушистое мягкое перо идет на подушки.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

Для вывода молодняка хорошо обзавестись инкубатором, однако и обычная наседка даст крепкий здоровый молодняк, если начиная с ранней весны кормить ее разнообразно и досыта. Если есть цельное зерно, хорошо бы его прорастить, чтобы в нем накапливались витамины. Для этого его закладывают в кастрюлю, заливают теплой водой и ждут, пока зернышки проклюнутся. Полезна в это время и сушеная крапива, которую запасают с лета.

Важно правильно отобрать яйца. Выбирают те, у которых ровная скорлупа, без шероховатостей, трещин и наплывов. Лучше всего взять яйца, снесенные не более 10 дней назад. Не годятся как слишком мелкие, так и чересчур крупные, чрезмерно остроконечные и похожие на шарик.

Перед тем, как положить их под наседку (или в инкубатор), яйца выдерживают в проветриваемой комнате в горизонтальном положении, желательно на картонке с ячейками. Каждый день их аккуратно переворачивают на другой бок.

Наседок сажают на яйца в сухом светлом помещении. Рядом ставят кормушку, поилку и таз со смесью золы, песка для «купания». Дно гнезда выкладывают мягким сеном. Под курицу подкладывают 13—15 яиц, под индейку 15—17, гусыню — 9—11, утку — 11—13. Кормят самок в эту пору тем же, чем кормили и раньше. Время от времени яйца осматривают, гнездо поправляют. Все это делают медленно, без рывков, чтобы наседка была спокойна.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С. «Пионер». 1990.
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 4 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор

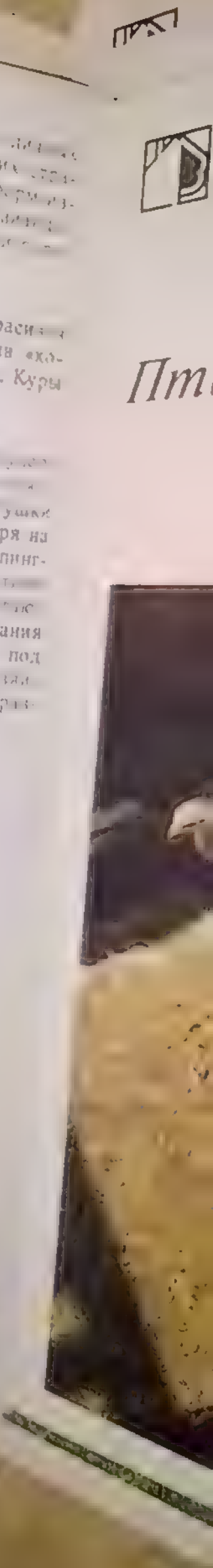
Маленькие куры сейчас все больше и больше распространяются в личных хозяйствах, завоевывают популярность не только у нас, но и в других странах. В последнее время во всем мире выведено немало карликовых форм известных куриных пород (птиц обычных форм). Так петухи породы [illegible] серебристый обычной формы весят до 4 кг, а карликовая форма этой породы — до 1,5 кг.

1. Кохинхин карликовый белый. Это очень красивая птица, похожая на пушистый белоснежный шарик. Особенно красив «хохочень» — хвостовая часть маленькой курочки — будто пышный помпон. Куры этого вида скорее декоративны, на мясо их не разводят.

2. Бентамки. Кто бы не взглянул на бентамок, никто не сможет сдержать улыбки. Весь вид их говорит о пышущем здоровье. Бывает [illegible] нике теснота, за стенами мороз трещит и внутри очень холодно, а петушок поют как ни в чем ни бывало, ухаживают за курочками. Те же, несмотря на зимние невзгоды, откладывают в гнезда яички величиной примерно с пинг-понговый шарик. Окраска пера у бентамок очень разнообразная, [illegible] будто не перенимают ее у родителей, а в каждом поколении приобретают какую-то свою. У курочек бентамок очень силен инстинкт насиживания яиц, вывода потомства. Птицеводы этим пользуются и подкладывают под них яйца куриные по 5—7 штук, цесарочьи и даже фазаньи, если «хозяйки» снесенных яиц не хотят насиживать. На открытке – одна из разноцветных бентамок гуляет рядом с фазаненком, своим приемышем.

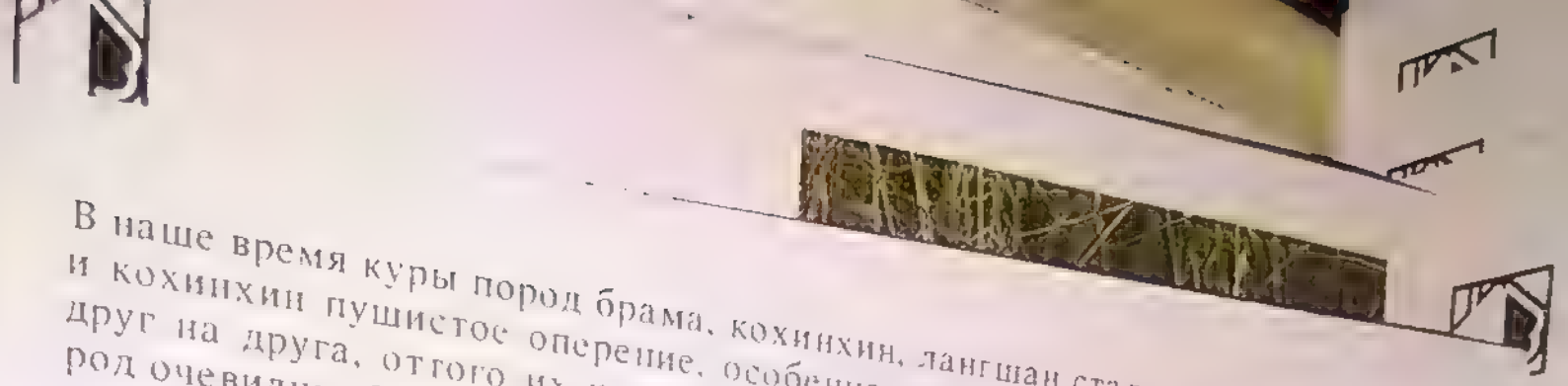
Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С. «Планета». 1989.
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 — 1 500 000 экз.) Цена

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



Птичий двор

	1
2	3
4	5



В наше время куры пород брама, кохинхин, лангшан стали редкостью. У брам и кохинхин пушистое оперение, особенно на лапах. Этим они очень похожи друг на друга, оттого их часто путают. Для знатоков же различия двух пород очевидны. Во-первых, окраска, во-вторых, строение гребня. У петухов породы кохинхин он одиночный прямостоячий, у петухов брама он маленький низкий и тройной.

В середине прошлого века птицы обеих пород, тогда только что завезенные в США из азиатских стран, производили сильное впечатление на птицеводов. На выставках куры поражали публику размерами — столь высоки и крупны они были. Ныне продуктивность кохинхинов и брам, можно сказать, средняя по сравнению с курами других пород. И тем не менее они очень популярны. Птицы причисляются к мясному типу.

Выведены кохинхины черные, белые, полосатые, палевые голубые, куропатчатые, а брамы — светлые, темные, золотистые и куропатчатые.

1. Брама куропатчатая. В старину эта разновидность породы не была известна, выведена сравнительно недавно. Она отличается от брамы светлой и темной только окраской оперения.

2—3. Кохинхин куропатчатый. Оперение у кур ви[дно] [ку]рым, хотя, если присмотреться, каждое перышко корпуса обри[совано] отчетливо узкой каемочкой. Оригинальна окраска петуха: в ней [сочета]ются черный, оранжево-красный и красно-коричневый цвета.

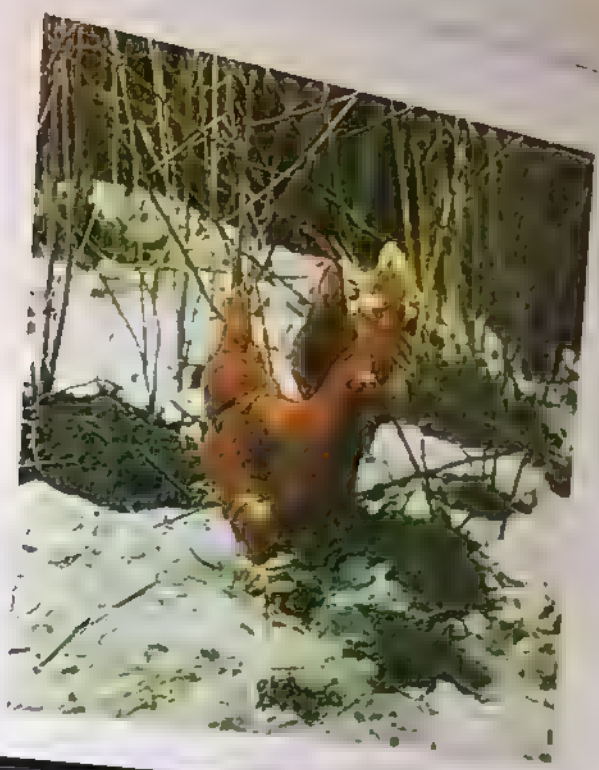
4. Кохинхин палевый. Расцветка почти однотонная: чисто-желтая, красновато-желтая и лимонно-желтая.

5. Лангшан. Сейчас лангшанов почти не увидишь на птичьих дворах, хотя куры хорошо несутся, насиживают яйца и неплохо выводят цыплят. Выведены лангшаны черные, голубые и белые, мохноногие и голоногие.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С. «Пдание», 1989
24/8а-8140. 2724 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001 — 1 500 000 экз.) 1,3 п.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Птичий двор



1. Ливенские. Эта яйценоская порода кур, выведенная в Орловской области Ливенского района, в довоенные годы была в большом почете. Выставки кур собирали толпы поклонников. И было на что посмотреть: у птиц яркое радужное оперение, у петухов к тому же — пышные хвосты. Куры несли очень крупные яйца бурой окраски. Появившиеся вскоре белые леггорны оттеснили эту породу, поэтому ныне ливенских кур редко встретишь. Для приусадебных хозяйств они очень выгодны. Яйценоскость и инкубационные свойства их очень высокие, и молодняк растет быстро. Хороши также и мясные качества.

2. Белые леггорны. Эта порода, вывезенная из Италии, быстро распространилась по всему миру. Селекционеры добились очень высокой продуктивности: что ни день, в гнезде яйцо.

Если куры других пород давали по 120—150 яиц в год, то леггорны — 200, а то и в два с лишним раза больше. Ради достижения такой продуктивности селекционеры отучили несушек выводить цыплят. С той поры и началось парадное шествие белого леггорна по птицефермам всего мира. Своей удивительной яйценоскостью эта порода вытеснила многие породы. Но вскоре изошло и в личных хозяйствах нашей страны. Все бы хорошо, но у взрослых кур леггорнов жесткое мясо, кроме того, среди них не сыскать наседок, поэтому приходится заботиться весной о покупке цыплят.

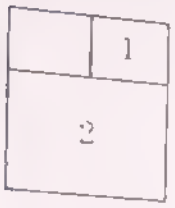
В последние годы слава леггорнов несколько померкла. Нет, они не снизили яйценоскость, но порода перестала быть перспективной, повысить продуктивность селекционерам больше не удается. И теперь, чуть было не уничтоженные, другие породы стали вновь занимать места в приусадебных хозяйствах, в свою очередь вытесняя белого леггорна.

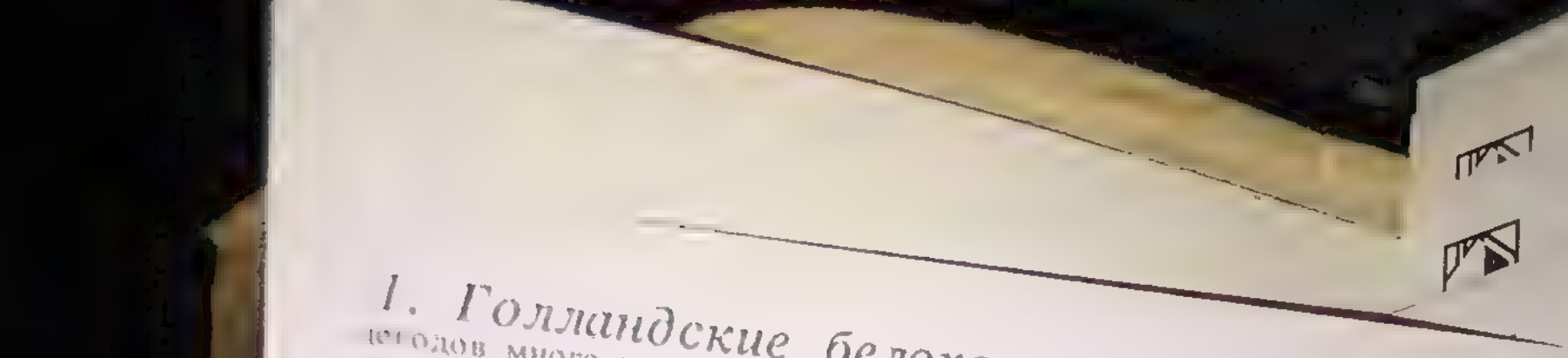
Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. С «Планета», 1989
24/8в-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.) 5 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Сегодня птицеводством увлекаются не только сельские, но и городск

Птичий двор





1. *Голландские белохохлые.* У этой породы среди птиеводов много поклонников. Изящные птицы с черным оперением. На маленькой головке — огромный белый хохол. У кур он напоминает тюрбан, у петушка — пышные вихры. Голландские белохохлые требуют внимания. Они изнежены, боятся холода и в неутепленном курятнике не выживут. Корма им требуется немного, однако птицы в нем разборчивы. С наступлением ранней весны начинаются хлопоты по выведению потомства. Курочки, вылупившиеся в феврале—марте, сами начинают откладывать яйца уже в сентябре—октябре. Они хорошие наседки.

2. *Золотистый падуан.* Даже в старину, когда водилось множество самых разных красивых пород, падуаны были очень популярны. Главное их украшение — громадный раскидистый хохол на голове. Продуктивность породы — средняя.

Приносят ли какую-нибудь практическую пользу экзотические куры? Приносят. Мясо их, правда, не рубят, но яичек они дают своим хозяевам по 70—80 штук средних и не очень мелких — до 45 г.

Фото П. Истомина. «Ваш приусадебный участок». Вып. 5. © «Планета», 1989
24/8а-8140. 2724. 1 500 000 экз. (2-й завод 1 000 001—1 500 000 экз.). 3 к.

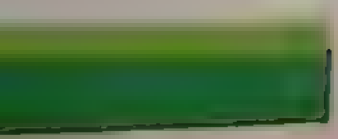
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

На вашем
ОВОЩИ
столе

Овощи полезны всем, они пользуются заслуженным спросом у населения. Вот только не все хозяйки знают, что можно приготовить из тех или иных сезонных культур.

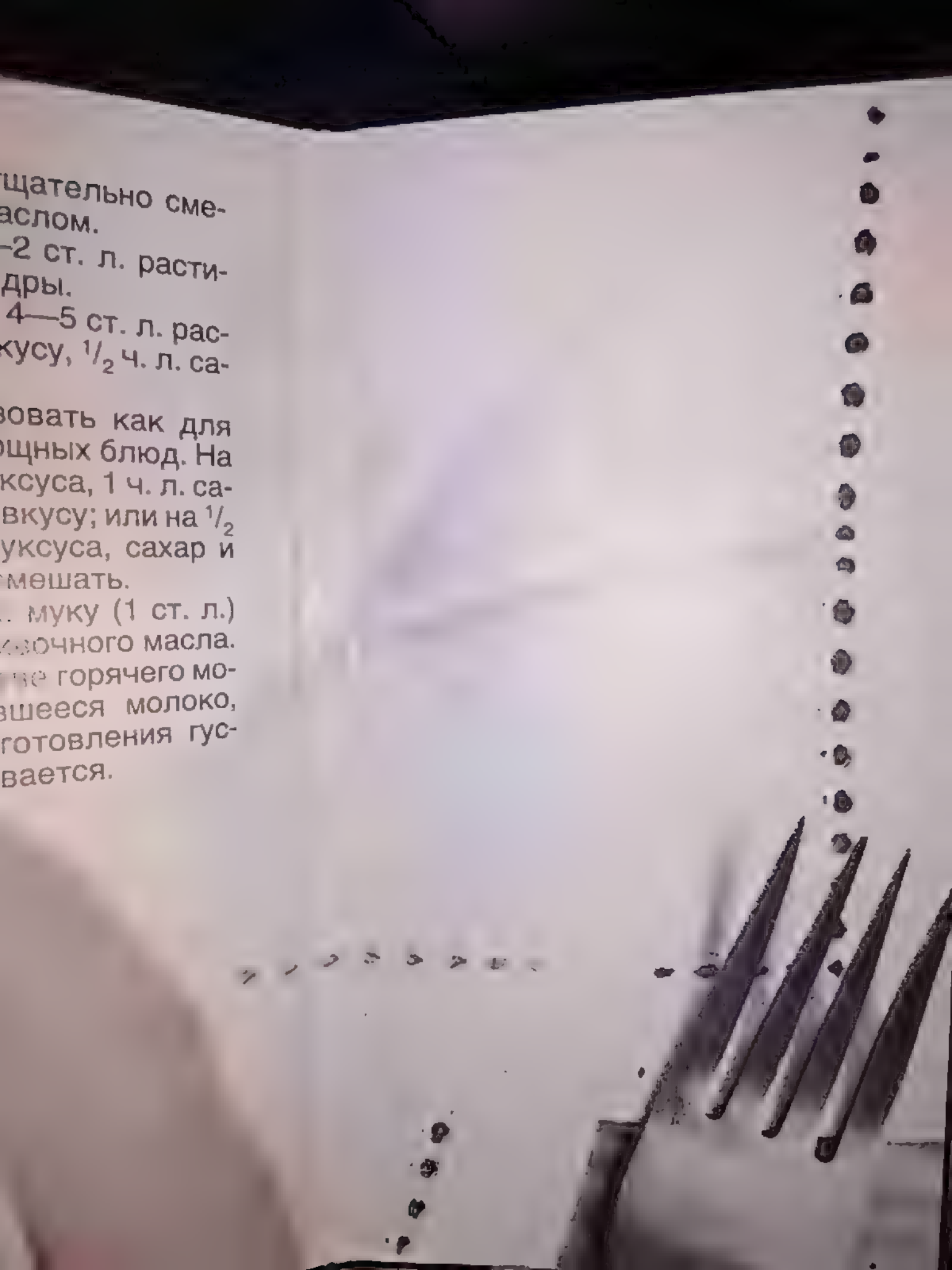
В этом комплекте открыток читатель найдет рецепты приготовления блюд из разных сортов капусты: краснокочанной, савойской, брюссельской, кольраби, пекинской, а также перца, баклажанов, кочанного салата, гороха, фасоли, бобов, ревеня, чеснока, овощной кукурузы, тыквы, кабачков, патиссонов, репы и других овощей.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. **«Овощи на вашем столе»**. Комплект из 22 цветных фотооткрыток. Автор текста А. Тулинкова. Обложка художника Д. Трусовича. Москва. «Планета». 1990 г. Редактор Г. Иванова. Художественный редактор [illegible] жинина. Технический редактор Т. Хлебникова. [illegible] Т. Кузнецова. С. «Планета». 1990 г. [illegible] 4 млн. экз. (2-й завод 1 500 001—3 000 [illegible])



щательно сме-
аслом.
–2 ст. л. расти-
дры.
4—5 ст. л. рас-
кусу, 1/2 ч. л. са-

овать как для
щных блюд. На
ксуса, 1 ч. л. са-
вкусу; или на 1/2
уксуса, сахар и
мешать.
. муку (1 ст. л.)
вочного масла.
ве горячего мо-
вшееся молоко,
готовления гус-
вается.



Перед заправкой салата уксус тщательно смешайте с солью, перцем, сахаром, маслом.

На $^1/_4$ стакана уксуса (9%) — 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахарной пудры.

Или на 2—3 ст. л. уксуса (9%) — 4—5 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, $^1/_2$ ч. л. сахарной пудры.

Сметанный соус можно использовать как для заправки салатов, так и других овощных блюд. На $^1/_4$ стакана сметаны — $^1/_4$ стакана уксуса, 1 ч. л. сахарной пудры, соль, перец, хрен по вкусу; или на $^1/_2$ стакана сметаны — 1—1,5 ст. л. уксуса, сахар и соль по вкусу. Все тщательно перемешать.

Приготовление молочного соуса: муку (1 ст. л.) поджарить, растереть с 1 ст. л. сливочного масла. Развести ее в небольшом количестве горячего молока ($^1/_4$ стакана), влить оставшееся молоко, проварить и процедить. Для приготовления густого соуса количество муки удваивается.

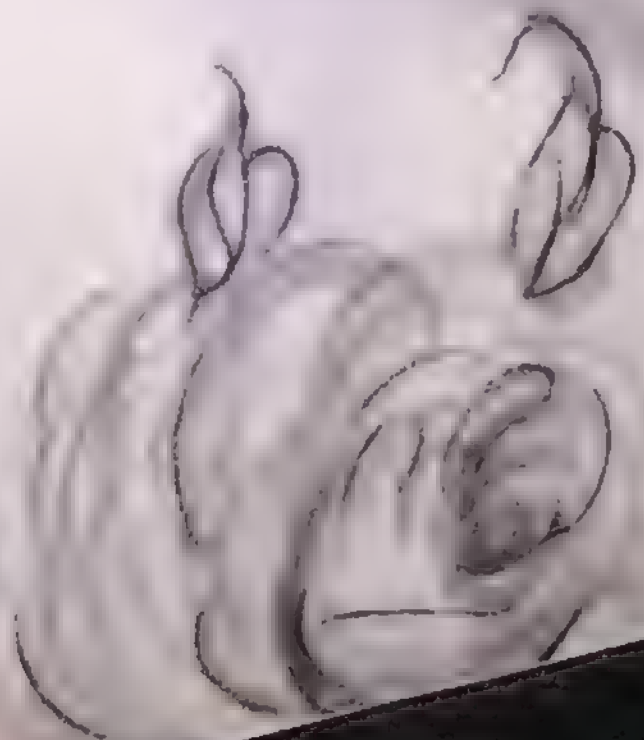
Для приготовления блюд в домашних условиях необходимо соблюдать правила, предупреждающие разрушение и потерю ценных витаминов.

Ножи и другие инструменты для очистки овощей должны быть из нержавеющей стали.

Чистить овощи нужно так, чтобы срезанный слой кожуры, в котором находится наибольшее количество полезных веществ, был как можно тоньше. Необходимо помнить также, что витамины и минеральные вещества в овощах сконцентрированы непосредственно под кожурой.

Молодые (5—10-дневные) завязи плодов кабачков, патиссонов и других овощей рекомендуется употреблять в пищу вместе с кожурой.

Наружные листья кочанной капусты, кочанного салата, пекинской капусты и других видов богаче питательными веществами, чем внутренние. Однако их не нужно путать с кроющими, в которых обычно скапливаются вредные вещества, в частности, нитраты.



22

Различные вкусные и питательные блюда можно приготовить как из стручковой, так и зерновой фасоли. В зимний период для приготовления блюд с фасолью можно использовать консервированную стручковую фасоль

ПАШТЕТ ИЗ ЗРЕЛОЙ ФАСОЛИ

Фасоль (зерна) — 1 стакан, растительное масло — 2—3 ст. л., репчатый лук — 1 шт., соль, перец, уксус по вкусу.

Зерна фасоли отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, смешать с поджаренным луком, добавить растительное масло, соль, уксус, перец, все хорошо перемешать. Перед подачей к столу украсить зеленью петрушки и кружочками вареного яйца.

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

Фасоль стручковая — 300 г, сливочное масло — 2 ст. л., яйцо — 2 шт., сыр тертый — 1 ст. л., соль по вкусу.

Стручки фасоли разрезать на кусочки 2—3 см, отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Затем сковородку смазать сливочным маслом, положить на нее фасоль, залить яйцами, посыпать тертым сыром, посолить и запечь. Подать на той же сковороде, на которой она запекалась.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

Фасоль — 300 г, лук — 1 шт., растительное масло или майонез — 2 ст. л., уксус (9%) — 1—2 ст. л., красный перец, соль, укроп по вкусу.

Стручки фасоли, отваренные или консервированные, переложить в салатник, добавить соль, толченый стручковый перец, мелко нарезанный репчатый лук, полить уксусом, растительным маслом или майонезом и перемешать. Сверху посыпать мелко нарезанным укропом.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе».
© «Планета», 1990 г. 24,Ва-7841. З 2 Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Зеленый горошек можно использовать круглый год. Летом — в свежем виде, а зимой — в консервированном. По калорийности он в 1,5—2 раза превосходит другие овощи и картофель.

ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Яйцо — 4 шт., горошек — 1 стакан, сливочное масло — 2 ст. л., соль по вкусу.

Отваренный зеленый горошек положить на сковородку со сливочным маслом, залить яйцом и поджарить.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Горошек — 100 г, морковь — 2 шт., майонез — 2 ст. л., зелень по вкусу.

Морковь натереть на мелкой терке, добавить зеленый горошек, смешать с мелко нарубленной зеленью — укропом, мятой, базиликом, заправить небольшим количеством майонеза. Уложить на листья зеленого салата.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина «Овощи на вашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 л.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Горох, фасоль и бобы — источник ценных питательных веществ, необходимых для организма человека. В них содержится большое количество белков, полноценных по аминокислотному составу. Из минеральных веществ в бобовых преобладают калий и фосфор. Молодые незрелые бобы употребляют в свежем виде, спелые — для приготовления супов, гарниров, винегретов. Варят их в большом количестве воды, чтобы сохранить зеленый цвет

САЛАТ ИЗ БОБОВ

Бобы — 400 г, растительное масло — 2 ст. л., лимон — $^1/_2$ шт., вареные желтки — 2 шт., соль, сахар, перец по вкусу.

Отваренные бобы откинуть на сито, обдать холодной водой. Желтки растереть, смешать с оливковым или подсолнечным маслом, лимонным соком, солью, сахаром и перцем. Бобы выложить в салатник и заправить полученной смесью. Подавать к столу в холодном виде.

ПАШТЕТ ИЗ БОБОВ СО ШПИКОМ

Бобы — семена 400 г, шпик — 100 г, яйцо — 3—4 шт., сливки — 4 стакана, лук репчатый — 1 шт., мякиш городской булки — 1 шт., бульон — 3 ст. л., соль, перец по вкусу.

Бобы обдать кипятком и снять кожицу. Отварить в несоленой воде и протереть через сито. Мелко нарезанный свежий шпик положить в кастрюлю и поставить на огонь. Когда жир растопится, положить мелко нарезанный лук, протертые бобы, намоченный в сливках мякиш белой булки, соль и перец. Когда масса остынет, добавить, размешивая, яйца (по одному) и взбить добела, затем выставить на холод.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе».
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Кукуруза считается зерновой культурой, однако есть сахарные сорта, урожаи которых снимаются в фазе молочной спелости, их можно считать овощными культурами. В кукурузе содержится много углеводов, белка и жира, много калия, магния и фосфора. В ней содержится каротин.

КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ

Початки кукурузы очищают от листьев, удаляют столбики и тщательно моют. Затем подготовленные початки опускают в кипящую подсоленную воду и варят 15—20 минут. Остывшие початки подают на стол. Отдельно можно подать сливочное масло.

КАША ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

На 1 стакан кукурузной крупы: вода — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сливочное масло — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., соль по вкусу.

В кипящую подсоленную воду всыпать, помешивая, просеянную крупу и варить на слабом огне 10—15 минут, затем влить в кашу кипящее молоко, размешать и продолжать варить на слабом огне еще 15—20 минут, закрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовой шкаф.

Фото С. Ткачинко и П. Истомина
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841 3 2 Т 4 млн экз. (1 и завод)
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ГОТОВНОСТИ

19

Ревень созревает ранней весной и может заменить в этот период еще не созревшие фрукты и ягоды. В пищу употребляют черешки листьев, из которых готовят компоты, варенье, кисель, квас, начинку для пирогов, сок, вино. Полезны черешки, собранные в первой половине лета, так как позднее в них накапливается много щавелевой кислоты, которая снижает питательную ценность растений

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

На 500 г теста — 500—600 г черешков.

Черешки ревеня вымыть, очистить от кожуры, нарезать кружочками 0,8—1 см. Приготовить дрожжевое тесто, разделить на 2 равные части и раскатать слоем $^3/_4$см. Один пласт положить на противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем кусочки ревеня, посыпать сахарным песком, накрыть его вторым пластом теста и защипать края. Дать пирогу подняться, смазать взбитым яйцом и поставить выпекать в духовой шкаф на 25—30 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ

Ревень — 1 кг, сахарный песок — $^1/_2$ кг, вода — 1 стакан.

В медный или эмалированный таз насыпать сахарный песок и залить водой. Нагреть до полного растворения сахара, убрать образующуюся пену. Черешки очистить от кожицы и нарезать на дольки. Положить их в кипящий сироп и варить до готовности около 40 минут.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Основы ...
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. Э 2 Т 4 млн. экз. (1 и завод 1 - 15 ... экз.) ...
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В ...

Тыква особенно полезна поздней осенью и зимой, когда ассортимент свежих овощей ограничен. Во Франции едят не только плоды, но и концы молодых плетей. Очищенные и сваренные в соленой воде, они по вкусу напоминают спаржу. Из плодов готовят салаты, соки, напитки. Пекут из них оладьи, варят кашу, супы, пюре, икру, варенье, повидло, цукаты, добавляют к хлебным изделиям

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ

Тыква — 600 г, яблоки — 4—5 шт., лимон — 1—2 шт., мед и орехи по вкусу.

Сырую тыкву и яблоки нарезают тонкой соломкой или натирают на крупной терке, добавляют цедру и сок лимона. Все смешивают, заправляют медом, посыпают сверху молотыми орехами.

ТЫКВЕННАЯ КАША

Тыква — 1 кг, манная крупа — 1 стакан, сахар — $^1/_2$ стакана, масло сливочное — 100 г, вода — 1 стакан, соль по вкусу.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кусочками, припустить со сливочным маслом, водой. Затем всыпать манную крупу, сахар, соль и варить до готовности.

Очень вкусна тыквенная каша с пшеном.

Тыква — 1 кг, пшено (или рис) — 150 г, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 2 ст. л., соль по вкусу.

Тыкву нарезать мелкими кубиками, положить в горячее молоко, добавить сахар, соль и довести до кипения. Всыпать промытые пшено или рис и варить кашу обычным способом.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе». (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 л.
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 л.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Чеснок широко используют как приправу к различным блюдам, а также при консервировании, засоле и маринновании овощей. В нем содержится значительно больше, чем в луке, растворимых сухих веществ и витамина С. В эфирном масле, входящем в его состав, содержатся фитонциды, подавляющие возбудителей различных заболеваний

МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК

Чеснок очистить от шелухи, промыть, заполнить им до горлышка пол-литровую банку. Налить туда кипяток, 1—½ ст. л. уксуса (9%), положить 1 ст. л. сахара, 5—7 г соли. Затем поставить в слабокипящую воду на 3—5 минут.

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

[illegible] — 200 г, сливочное масло — 250 г.

Чеснок очистить, обдать кипятком, хорошо обсушить, растолочь в ступке и, добавляя сливочное масло, протереть через сито.

ПАШТЕТ ИЗ БРЫНЗЫ С ЧЕСНОКОМ И ОРЕХАМИ

Брынза — 400 г, чеснок — 2 головки, сливочное масло — 200 г, очищенные грецкие орехи — 200 г.

Брынзу, сливочное масло, чеснок и орехи пропустить через мясорубку. Подать к столу в холодном виде. Можно украсить листьями зеленого салата, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
«Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З 2 Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 16 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Баклажаны — ценные пищевые продукты. Они сни-
жают уровень холестерина в крови, содержат боль-
шое количество калия, который нормализует водный
обмен в организме и улучшает работу сердечной мы-
цы. В баклажанах содержатся пектиновые вещества,
обладающие бактерицидными свойствами.

СОЛЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Плоды баклажанов среднего размера вымыть и надрезать вдоль примерно на $^2/_3$ длины, плотно уложить в кастрюлю или банку. Переложить баклажаны зеленью укропа, эстрагона и каждый слой посыпать солью. Количество соли — 2—3% от массы баклажанов, зелень — 5%. Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а потом перенести в холодное место. Можно залить баклажаны соленым раствором (600 г соли на 10 л воды), добавить чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корицу, гвоздику.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны — 600—800 г, мука или толченые сухари — 4—5 ст. л., яйцо — 2—3 шт., зелень, кислое молоко — 1 стакан, соль, чеснок по вкусу.

Отобрать молодые плоды баклажанов, испечь, очистить от кожицы, разрезать пополам (вдоль), не повреждая формы, посолить, слегка приплюснуть, обвалять в муке или в сухарях, смочить в яйце и поджарить в сильно разогретом фритюре. Подать с кислым молоком, смешанным с мелко нарубленной зеленью петрушки, измельченным чесноком и солью.

Фото С. Ткаченко и П. [illegible]
С. «Планета», 1990 г. 24/Ва-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. [illegible]
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ [illegible]

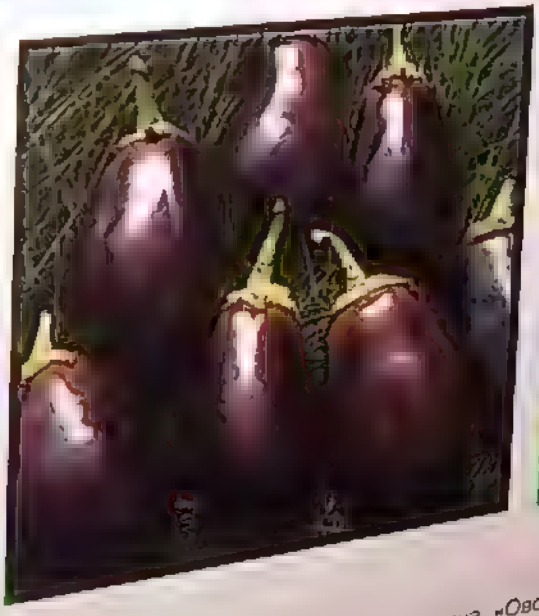


Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе».
И. 3. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.). 6 к.
ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

По содержанию витамина С перец занимает первое место среди овощей (в 6 раз больше, чем в цитрусовых). В сладком перце, особенно красном, содержатся каротин, витамины В, B_2, Е, РР, а также минеральные вещества натрий, калий, кальций и др. Сладкие перцы употребляют в пищу свежими, вареными, печеными, солеными, маринованными и консервированными

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ, МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

Перец — 3—4 шт., сыр — 100—150 г, сливочное масло — 50—75 г, чеснок — 2—3 крупных зубка.

Плоды перца промыть, срезать плодоножку, удалить семена. Сыр и твердое охлажденное масло натереть на крупной терке, чеснок — на мелкой, затем все тщательно смешать и нафаршировать перцы. Перед подачей на стол на 15—20 минут поместить в холодильник. Подавать на плоской тарелке нарезанными кружочками. Украсить зеленью петрушки.

Перцы можно фаршировать овощами. Для этого морковь, петрушку, лук, сельдерей, капусту нарезать соломкой, спассеровать с томатом-пастой на растительном масле, посыпать солью перцем, тертым чесноком. Затем фаршированные перцы обжарить в растительном масле, сложить в кастрюлю фаршем вверх и залить их томатным соусом со сметаной. Довести до готовности в духовом шкафу.

Перцы с мясным фаршем готовятся так же. Для этого берут 400—500 г фарша.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе».
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З 2 Т 4 млн экз. (1-й завод 1—15 млн экз.). 6-я
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

По содержанию витамина С репа превосходит все виды корнеплодов. В ней содержатся почти все минеральные элементы, необходимые человеку: соли калия, кальция, натрия, а также магний, фосфор, железо. В сыром виде репа слегка горчит. Чтобы удалить горечь, плоды перед употреблением ошпаривают кипятком.

РЕПА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Репа — 4—5 шт., сливочное масло — 4 ст. л., молочный соус — 200 г.

Очищенную репу нарезать ломтиками, припустить в небольшом количестве воды с добавлением сливочного масла. Припущенную репу заправить отдельно приготовленным молочным соусом. Подавать на сковороде или в тарелке.

РЕПА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

Репа — 3—4 шт., сливочное масло — 1½ ст. л., яблоко — 3—4 шт., изюм — 50 г, соль по вкусу.

Репу очистить, мелко нарезать и тушить в сливочном масле до полуготовности. Затем добавить свежие яблоки, нарезанные ломтиками, изюм, сахар и довести до готовности.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи и блюда из них». Изд. 1-е, 1990 г. 24/Ва-7841. 3 2 1 4 млн. экз. 11 п. л.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В «Сельхозтехнике»

© «Планета», 1990 г.

Патиссоны относятся к тому же виду, что и кабачки, но витаминов в них даже больше. Плоды патиссонов используют, маринуют, солят, отваривают, жарят, запекают, сервируют.

ПАТИССОНЫ, ОТВАРНЫЕ С МАЙОНЕЗОМ

Патиссоны — 3—4 шт., майонез — 3—4 ст. л. (можно заменить сметаной), соль по вкусу.

Патиссоны (размером 8—10 см) промыть в холодной воде, затем опустить в кипящую подсоленную воду на 15—20 минут. Как только патиссоны станут мягкими, их надо вынуть, охладить, уложить на тарелку. Затем разрезать на дольки и залить майонезом. По желанию можно посыпать зеленью укропа и петрушки.

МАРИНОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ

Патиссоны (лучше небольшие плоды) — 10 шт., уксус 15% — 3—4 ст. л., лук — 1 шт., чеснок — 1 зубок, черный перец — 2—3 шт., гвоздика — 2—3 шт., лавровый лист — 1 шт., зелень (укропа, эстрагона, хрена, петрушки, сельдерея) — 15—20 г.

Вымытые плоды бланшируют в течение 3—5 минут, затем охлаждают в холодной воде. Кладут в литровую банку и добавляют туда лук, чеснок, перец, лавровый лист, зелень.

Отдельно кипятят заливку: на 1 л воды берут 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, 3—4 ст. л. уксуса. Горячей заливкой заполняют банки с патиссонами, накрывают их крышками и ставят в кастрюлю для стерилизации. Стерилизуют в кипящей воде 6—8 минут.

© «Планета», 1990 г. 24 Яа 7841 3 2 1 4 Фото С. Т...
ОТПРАВЛЯТЬ (...

Кабачки очень полезны, они содержат сравнительно небольшое количество растительной клетчатки и мало раздражают желудок и кишечник. Кроме того, кабачки обладают свойством выводить излишек воды из организма. В них содержится много солей калия, они являются ценным источником меди. Употреблять в пищу лучше молодые плоды.

КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ С КОТЛЕТНЫМ ФАРШЕМ

[illegible] — 3—4 шт. (некрупных), сливочное масло — 200 г, [illegible] 600 г, сметана — 1 стакан, мука пшеничная или [illegible] — 2 ст. л., перец и соль по вкусу

[illegible] кабачки небольшими кружочками, слегка [illegible] сухарями и поджарить на сковороде с [illegible]. Начинить их котлетным фаршем. Затем кас[illegible] изнутри маслом и посыпать сухарями, положить [illegible] и залить растопленным маслом и сметаной. Ту[illegible]

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

[illegible] — 1—2 шт. (некрупных), яйцо — 2 шт., мука пшенич[illegible] 2 ст. л., топленое масло — 2 ст. л., соль по вкусу.

Сырые кабачки очистить от кожицы, удалить семена, натереть на терке, смешать с мукой, яичным желтком и посолить. Осторожно ввести взбитый белок, перемешать. Оладьи печь на сковороде в кипящем масле. При подаче к столу полить сметаной.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
«Планета», 1990 г. 24 8а-7841 3 2 Т 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Морковь — одна из древнейших культур. На Руси еще в XVI столетии морковный сок считался целебным, им лечили болезни носоглотки, сердца, печени. Главное, за что ценится морковь, — это каротин, который в организме человека превращается в витамин А (витамин роста). Каротин лучше усваивается с жирами.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ

Морковь — 300 г, яблоки — 100 г, грецкие орехи — 100 г, мед — 100 г

Сырую очищенную морковь натереть на крупной терке. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать тонкими ломтиками. Ядра грецких орехов мелко нарубить. Все смешать и залить растопленным и остывшим медом. Можно вместо меда заправить сметаной.

МОРКОВНО-ТВОРОЖНОЕ ПЮРЕ

Морковь — 4 шт., творог — 200 г, сметана — $^1/_2$ стакана, сахарный песок — 2 ст. л.

Очищенную морковь натереть на терке и смешать со свежим творогом, добавить сахар, заправить сметаной.

СУП-ПЮРЕ МОРКОВНЫЙ С ОВОЩАМИ

Морковь — 4 шт., картофель — 4 шт., белокочанная капуста — 100 г, зеленый горошек — 100 г, масло сливочное — 2 ст. л., сметана — 1 стакан.

Картофель, морковь, капусту очистить, промыть, добавить свежий горошек. Залить тремя стаканами холодной воды и варить до готовности. Отвар охладить. Овощи вынуть, протереть сквозь сито, развести отваром, добавить соль и прокипятить. Перед подачей к столу заправить суп маслом или сметаной.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.). 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Из томатов готовят

лят маринуют

ТЮЛЬПАНЫ ИЗ ТОМАТОВ

Томаты — 6—8 одинаковых по размеру плодов

за — 100—150 г, чеснок — 3—4 зубка

Плоды томатов вымыть, надрезать крестообраз

дцевину. Сыр натереть на мелкой терке и

рубленым чесноком и перцем. Этим фаршем

ры. Подать к столу на кудрявом листовом салате

необычайно вкусно и очень красиво.

ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

— 8 одинаковых по размеру плодов

— 300 г, шпик — 100 г, бульон

вымыть, сверху срезать крышечки

Наполнить фаршем, но не до самого

При тушении жидкость будет

Накрыть помидоры крышечками. Затем сложить в

положить кусочки шпика и слегка потушить.

протереть через сито и приготовить

томатный соус. Залить этим соусом томаты и

до готовности.

Фото С. Тимченко и П. Истомина

© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841 3 2 Т 4 ИЛИ

ОТПРАВЛЯТЬ

В корнеплодах и листьях сельдерея содержатся соли калия, эфирные масла, улучшающие аппетит и пищеварение. По содержанию каротина листья сельдерея наряду с морковью, шпинатом превосходят все другие виды овощей. Его употребляют в пищу в свежем, вареном и жареном виде.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С МАЙОНЕЗОМ

Корни сельдерея — 3—4 шт., майонез — 2 ст. л., соль по вкусу.

Корнеплоды сельдерея промыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке, смешать с майонезом, слегка посолить, выложить в салатник и подавать к столу

В этот салат можно добавить одно тертое антоновское яблоко или тертую морковь.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ СЕЛЬДЕРЕЯ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Зелень сельдерея — 100 г, грецкие орехи — $^1/_2$ стакана, чеснок — 2—3 долек, уксус (3%) — 2 ст. л., подсолнечное масло — 2 ст. л., соль по вкусу.

Зелень сельдерея промыть, порубить, положить в салатницу и перемешать с соусом.

Приготовление соуса: очищенные грецкие орехи истолочь с чесноком до получения маслянистой однородной массы, добавить размягченный и хорошо отжатый ломтик белого хлеба, уксус и подсолнечное масло. Все посолить и хорошо перемешать.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.). 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Слово «салат» пришло к нам из итальянского языка и означает блюдо, приготовленное из зеленых листьев, так называемых салатных овощей, с использованием соли, уксуса и растительного масла. Все зеленые салаты дополняют наш повседневный рацион [illegible]

САЛАТ СМЕШАННЫЙ

Салат — 2—3 кочана, огурец — 1 шт., помидор — 1 шт., заправка — $^1/_2$ стакана, соль, сахар по вкусу, зелень укропа, петрушки. Листья салата промыть, уложить в салатницу, добавить ломтики свежих огурцов, помидоров, зелень укропа, петрушки, лука, полить соком лимона или уксусом с растительным маслом (подсолнечное, кукурузное, оливковое), соль, сахар по вкусу.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

Салат — 2—3 кочана, сметана — 3 ст. л., яйцо — 2 шт., уксус (3%) — 1 ст. л., соль и зелень по вкусу.

Промытые листья салата нарезать, заправить сметаной, смешанной с рублеными яйцами, солью, сахаром, добавить уксус, перемешать, уложить в салатницу и перед подачей к столу посыпать зеленью.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
«Планета», 1990 г. 24.8а-7841. 3 2 1 4 м/л. 7х9 (1-й завод 1—15 млн. экз.) 6 л.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Пекинская капуста сохраняет вкусовые качества в течение всей зимы. Из нее готовят различные блюда. Они имеют нежный вкус. Капуста быстро разваривается. Это надо учитывать при использовании ее с другими овощами.

САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ

Капуста пекинская — 25 листьев, салатная заправка — 2 ст. л., лук зеленый — 2—3 шт.

Крупные листья пекинской капусты разрезать на две-три части, полить салатной заправкой, перемешать, уложить в салатницу и посыпать зеленым луком.

Салатная заправка готовится из смеси майонеза и уксуса в соотношении 1:2.

ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА С ЯЙЦОМ

Пекинская капуста — 20 листьев, сливочное масло — 1½ ст. л., яйца — 2 шт.

Нарезать листья пекинской капусты соломкой, посолить, припустить на сковородке в масле. Раздвинуть капусту по краям, а в середину осторожно вбить яйца, чтобы не повредить желток.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе». «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.). 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Краснокочанная капуста хорошо хранится, и поэтому ее можно использовать в свежем виде в течение всей зимы. Капусту можно и мариновать.

САЛАТ «ЭКСПРЕСС» ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Капуста краснокочанная — $^1/_5$ кочана, соль — по вкусу, сахар — $^1/_2$ ч. л., лук — 1 шт., майонез — 2 ст. л.

Краснокочанную капусту мелко нашинковать, посыпать солью и перетереть до появления сока, добавить сахар, лук, майонез.

КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Капуста краснокочанная — 1 кочан, соль — по вкусу, масло — 100 г, уксус (3%) — 2 ст. л., перец, мускатный орех по вкусу. Соус «Томатный» — 2 ст. л.

Кочан капусты зачистить, нарезать соломкой, посыпать солью, перцем, мускатным орехом, положить в керамическую или глиняную посуду, смазанную маслом, сбрызнуть уксусом, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Готовую капусту заправить красным соусом «Томатный»

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Кольраби можно есть в сыром виде, очистив кожицу; можно натереть на терке с яблоками или морковью, так она особенно полезна детям.

КОЛЬРАБИ В МАСЛЕ

Кольраби — 4—5 шт., сливочное масло — 1 ст. л., молочный соус — $^1/_4$ стакана.

Кольраби очистить и нарезать. Припустить в небольшом количестве сливочного масла и молока, довести до готовности и заправить молочным соусом.

КОЛЬРАБИ ТУШЕНАЯ

Кольраби — 4—5 шт., сливочное масло — 2 ст. л., мука пшеничная — 2 ст. л., сметана — $^1/_4$ стакана, томат-пюре — 2 ч. л., перец, соль и корица по вкусу.

Кольраби очистить, нарезать небольшими ломтиками, посолить, запанировать в муке и слегка обжарить на масле. Затем положить в кастрюлю, добавить молотый перец, корицу и заправить сметаной, смешанной с томатом-пюре. Тушить кольраби под крышкой на слабом огне 40 минут. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Для приготовления блюд в домашних

Цветная капуста имеет тонкую клеточную структуру, легко усваивается организмом и поэтому особенно полезна в качестве диетического питания. Кроме того, она богата витаминами и минеральными веществами

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ

Цветная капуста — 1 кг, мука — 150 г, сметана — 1 стакан, сливочное масло — 100 г, яйца — 3 шт, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Отваренную цветную капусту обмакивают в предварительно заготовленное тесто, затем жарят на сковородке в раскаленном масле. Для приготовления теста: взбить яйца, добавить в них поочередно сметану и муку, затем соду, соль и сахар по вкусу и размешать до однородной массы.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Цветная капуста — небольшой кочан, соленый огурец — 1 шт., лук — 1 шт., майонез — $^1/_2$ стакана, зелень укропа и петрушки.

Цветную капусту разделить на кочанчики и промыть. Капусту и соленый огурец натереть на крупной терке, смешать с мелко нарезанным луком, рубленой зеленью укропа и петрушки, посолить и заправить майонезом. При подаче готовый салат порционно уложить на лист кочанного салата, украсить редисом, сладким перцем или кружочками помидоров.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Цветная капуста — 400 г, лук-порей — 100 г, картофель — 60 г, зеленый горошек — 30 г, сливочное масло и сметана — по 2 ст. л.

Лук-порей (луковичную часть) нарезать кусочками длиной 2,5—3,0 см и слегка обжарить в масле. В кипящую подсоленную воду положить подготовленный лук, цветную капусту, картофель, нарезанный кусочками, за 5 минут до окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листья петрушки. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на нашем столе»
© «Планета», 1990 г. 24/88-7841. З. 2. Т. 4 млн. экз. (1-й завод 1—1,5 млн. экз.) 6 к.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Савойская капуста богата витамином С. Из нее готовят первые и вторые блюда, используют также для начинки пирогов и кулебяк. Она разваривается быстрее белокочанной, поэтому, приготавливая борщ или щи, ее закладывают последней и кипятят 5—10 минут

ШНИЦЕЛЬ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ

Савойская капуста — 6—8 листьев, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 3 ст. л., сметана — 4—5 ст. л., мука — 2—3 ст. л., молотые сухари — 2 ст. л., соус сметанный — 3—4 ст. л., соль по вкусу.

Из кочана вырезать кочерыжку, листья обдать крутым кипятком. Взять два небольших листа, один смазать сметанным соусом, на него положить другой лист, слегка придавить и придать овальную форму. Затем запанировать в муке, смочить в яйце и вновь обвалять в сухарях. Жарить до образования румяной корочки. При подаче полить растопленным сливочным маслом, отдельно подать сметану.

ФАРШ ДЛЯ ПИРОГОВ И КУЛЕБЯК ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ

Капуста савойская — $^1/_2$ кочана, яйцо — 3 шт., сливочный маргарин — 100 г, соль — по вкусу.

Капусту нашинковать как можно мельче. Положить ее на противень или сковороду с предварительно растопленным жиром (слоем не более 3 см) и жарить, перемешивая на плите или в духовке. Когда капуста станет мягкой, ее надо охладить, посолить, добавить рубленые вареные яйца.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина. «Овощи на вашем столе». Фотоальбом. 3 2 Т. 4 млн. экз. (1 и завод) — 1,5 млн. экз. Ф.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КАРТОННОЙ ТА

© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841

товления блюд в домашних условиях

В брюссельской капусте витамина С содержится в 1,5 раза больше, чем в апельсинах и лимонах. Ее можно мариновать. Варить брюссельскую капусту долго нельзя, у нее портится вкус, появляется резкий сернистый запах. Суп из брюссельской капусты по питательности диетологи приравнивают к куриному бульону. Можно порекомендовать приготовить следующие блюда из брюссельской капусты

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА ОТВАРНАЯ

Отобрать кочанчики одинакового размера, отварить в подсоленной воде 10—15 минут, обсушить, заправить сливочным маслом, положить соль, перец.

СУП ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

Капуста брюссельская — 20—25 кочанчиков, морковь — 1 шт., петрушка — 1 корень, луковица — 1 шт., картофель — 100 г, сливочное масло — 2 ст. л., сметана — 2 ст. л., зелень, соль по вкусу.

Морковь, петрушку, лук репчатый нашинковать соломкой и слегка обжарить, картофель нарезать кубиками. В кипящую подсоленную воду (или бульон) положить картофель и довести до кипения, затем добавить пассерованные коренья, варить 10—15 минут. Очищенные и промытые мелкие кочанчики (крупные разрезать пополам) добавить в кипящий суп и варить 15 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

Фото С. Ткаченко и П. Истомина

© «Планета», 1990 г. 24/8а-7841 З 2 Т 4 мин. Зак. (1 и завод) 150 000 экз.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В ХОРОШЕЙ УПАКОВКЕ

Блюда из рыбы

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

Комплект открыток подготовлен издательством «Планета» совместно с торгово-производственным объединением «Мосрыба»

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко. «Советы хозяйкам. Блюда из рыбы». Комплект из 22 цветных открыток. Автор текста рецептов и составитель Л. Быкова и Т. Савельева. Рецензент Н. Булина. Обложка и макет художника К. Гусалова
Москва. «Планета», 1990 г. Редактор Д. Гринберг Технический редактор О. Денисова. Корректоры В. Оскапян, Н. Коршунова. © «Планета», 1990
24/8а-8232. 3. 968. ТПК. 1 000 000 экз 1 р. 20 к

Разнообразные виды рыбы и рыбных продуктов предлагают сегодня покупателям магазины торгово-производственного объединения «Мосрыба». Но для того, чтобы правильно использовать эти пищевые ресурсы Мирового океана в кулинарии, надо знать, какими свойствами они обладают, что можно приготовить из них.

Ценность рыбы — в наличии белков, содержащих все необходимые для организма человека аминокислоты. В жирах рыбы много ненасыщенных жирных кислот, которые легче усваиваются организмом, чем, например, жиры говядины и баранины.

Рыба богата витаминами (А, B_1, Е, С, Д, B_{12}, B_2, РР) и микроэлементами. Железо и медь, кобальт и йод, а также соли кальция, магния и фосфора, содержащиеся в ней, нормализуют обмен веществ.

Рыбные блюда и закуски — характерная особенность русской национальной кухни. На основе этих традиций современными кулинарами созданы оригинальные рецепты, которые рассчитаны на любой вкус. Многие из них еще не получили широкую известность. Но можно с уверенностью сказать, что любая хозяйка сможет с их помощью украсить повседневное меню своей семьи.

Рецепты рассчитаны на 4 порции

Похлебка из сардин в горшочке 1
Жаркое по-зеленоградски 2
Бутерброды аппетитные 3
Салат «Морской» 4
Салат с кальмарами 5
Салат «Оригинальный» 6
Рыба в кляре 7
Крабовые палочки в кляре 8
Ставрида рубленая с морской капустой 9
«Птичьи гнезда» из сельди иваси 10
Солянка по-дальневосточному 11
Ставрида по-русски 12
Рыба «Сюрприз» 13
Яйца, фаршированные креветками 14
Заливное «Дары Посейдона» 15
Рыба в сметане 16
Рыба под ореховым соусом 17
Салат «Океанический» 18
Котлеты «Здоровье» 19
Салака жареная 20
Расстегаи 21
Коктейль с креветками 22

Похлебка из сардин в горшочке

Сардина мороженая — 300 гр., хек мороженый (минтай или треска) — 500 гр., картофель 4—6 шт., морковь — 1 шт., лук репчатый — 1 шт., корень петрушки — 1 шт., грибы свежие — 1 стакан, маргарин — 2 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., чеснок — 1—2 зубца, зелень рубленая — 2 ст. ложки, соль, перец — по вкусу

Свежие грибы отваривают 30—40 минут. Морковь, петрушку, лук репчатый, отварные грибы нарезают кубиками и обжаривают на маргарине до полуготовности. Рыбу разделывают, нарезают небольшими кусочками и отваривают 10—15 минут в небольшом количестве воды. В горшочек с кипящим бульоном (рыбный бульон и грибной отвар) кладут кубики очищенного картофеля и варят 5—7 минут, затем добавляют обжаренные овощи, грибы, отварную рыбу и доводят до готовности. Заправляют похлебку рубленым чесноком и сметаной.

Фото О. Кормилицина и А. Хомейко «Советы и хитрости»
Блюда из рыбы
© «Планета» 1990 24/8 8252 3 90к 1 [illegible] 5 л

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

2

Жаркое по-зеленоградски

Рыба мороженая (хек, окунь, треска, ставрида, минтай и др.) — 800 гр. или филе рыбное — 500 гр., картофель — 6—8 шт., лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., сметана — 1 стакан, маргарин — 1 ст. ложка, томат-паста — 1 ст. ложка, зелень рубленая — 2 ст. ложки, бульон рыбный (или вода) — 400 гр., соль, перец по вкусу.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки, кладут в горшочек. Сверху укладывают крупные кубики очищенного картофеля, заливают бульоном или водой и варят 5—10 минут. Затем добавляют обжаренные морковь и репчатый лук, нарезанные кубиками, и сметану, смешанную с томатом-пастой. Горшочек закрывают крышкой и тушат в духовом шкафу до готовности. При подаче на стол посыпают зеленью.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам. Блюда из рыбы».
© «Планета», 1990. 24/8-8232. З. 968 1 000 000 экз. 5 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

3

Бутерброды аппетитные

Консервы «Сардина в масле» — 1/2 банки, хлеб пшеничный — 8 кусочков, масло сливочное — 3 ст. ложки; свежие помидоры, огурцы, редис, сладкий перец, лимон, маринованные огурцы — 8 кусочков или ломтиков, веточки свежей зелени петрушки, укропа, листочки свежего салата.

Соединяют размягченное сливочное масло с маслом из консервов в соотношении 4:1, добавив несколько капель сока лимона. Кусочки пшеничного хлеба различной формы (ромбы, квадраты, кружочки) намазывают полученной масляной смесью, сверху укладывают кусочки сардин, украшают салатом, петрушкой, укропом, ломтиками помидора, огурца, сладкого перца, редиса.

Фото О. Кормилицина и А. Хомейко «Советы холостяку»
Блюда из рыбы
© «Планета» 1990 24 8 8232 3 0 5 Подписано в 5 п
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Салат «Морской»

4

Консервы в масле (сардины, скумбрия, ставрида), или консервы натуральные с добавлением масла (скумбрия, ставрида) — 1/2 банки, рис отварной рассыпчатый — 1 стакан, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., майонез — 1/2 стакана, зелень петрушки 2—4 веточки

Консервы (кусочки рыбы) измельчают, репчатый лук и морковь очищают и нарезают тонкой соломкой. Подготовленные продукты соединяют с отварным рассыпчатым рисом, заправляют майонезом и маслом из консервов, перемешивают и украшают зеленью.

5

Салат с кальмарами

Кальмары (консервированные) натуральные 240 гр. — 1 банка или кальмар мороженый (филе) — 500 гр., лук репчатый — 1 шт., яйца — 2 шт., майонез — 1/2 стакана, зелень рубленая (петрушка, укроп) — 2 ст. ложки.

Кальмар мороженый (филе) размораживают в холодной воде, опускают на 3—5 мин. в горячую воду, затем удаляют кожицу, тщательно промывают в воде и варят в течение 5 минут в кипящей воде. Кальмары нарезают тонкой соломкой (или готовые консервированные кальмары), соединяют с нарезанным соломкой репчатым луком, измельченными вареными яйцами, заправляют майонезом и украшают зеленью.

Фото О. Кормашина и А. Хомяки «Советы хозяйкам»
Блюда из рыбы
© «Планета» 1990 24/8 8232 3 90 [illegible] 5 л
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

6

Салат «Оригинальный»

Крабовые палочки — 1 пачка (100 г), огурец свежий — 1 шт., рис отварной рассыпчатый — 1/2 стакана, яблоко свежее — 1 шт., майонез — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, зелень — 4 веточки, соль по вкусу

Крабовые палочки, свежие огурцы и яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, соединяют с отварным рассыпчатым рисом, заправляют майонезом и сметаной, выкладывают в салатник и украшают свежей зеленью.

Фото О. Кормилицина и А. Хомского «Советы хозяйкам. Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8 8232 1 968 1 000 000 экз. 5 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

7

Рыба в кляре

Рыба мороженая (хек, треска, ставрида, скумбрия, минтай и др.) — 600 гр. или филе рыбное — 300 гр., лимонная кислота — 1 гр., масло растительное — 1 стакан, зелень петрушки рубленая — 1 ч. ложка, мука пшеничная — 2/3 стакана, вода или молоко — 2/3 стакана, яйца — 3 шт., лимон — 1/2 шт., соль, перец черный молотый по вкусу

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей или берут готовое филе, нарезают небольшими брусочками толщиной 3—4 см, укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец, масло растительное (1 чайную ложку); сбрызгивают лимонной кислотой или соком лимона, перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 20—30 минут.

Для приготовления теста муку разводят теплым молоком или водой, размешивают, добавляют соль, желтки яиц и ставят на 10 минут в теплое помещение. Перед жарением в тесто вводят охлажденные взбитые белки.

В кастрюлю наливают растительное масло и нагревают. Каждый кусочек рыбы обмакивают в тесто и обжаривают в масле 2—3 минуты до образования подрумяненной корочки. Подают с майонезом и дольками лимона

Фото О. Кормилицына
Блюда из рыбы
С. «Пищепромиздат» 1961 24 л.л. ц. — к.
ОТПРАВЛЯТЬ НЕ ПОЗДНЕ

Крабовые палочки в кляре

Крабовые палочки — 3 пачки (по 100 гр.), кислота лимонная — 1 гр., масло растительное — 1 стакан, мука пшеничная — $^2/_3$ стакана, молоко или вода — $^2/_3$ стакана, яйца — 3 шт., лимон — $^1/_2$ шт., зелень петрушки рубленая — 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Крабовые палочки укладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, перец, масло растительное (1 ч. ложку), сбрызгивают раствором лимонной кислоты или соком лимона, перемешивают и ставят в холодильник для маринования на 15—20 минут. Для приготовления теста муку разводят теплым молоком, размешивают, добавляют соль, желтки яиц и ставят на 10 минут в теплое помещение. Перед жарением в тесто вводят охлажденные взбитые белки яиц.

В кастрюлю наливают растительное масло и нагревают. Крабовые палочки обмакивают в тесто и обжаривают в масле 2—3 минуты до образования поджаристой корочки. Подают с майонезом, кортишонами и дольками лимона.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам»
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8-8232 3 968 1 000 000 экз. 5 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

9

Ставрида рубленая с морской капустой

Ставрида пряного посола — 300 гр., морская капуста мороженая — 150 гр., хлеб пшеничный — 2 ломтика, лук репчатый — 1 шт., яблоко свежее — 1 шт., яйца — 1 шт., растительное масло — 3 ст. ложки, уксус 3% — 1 ст. ложка

Морскую капусту оттаивают, промывают и варят по 15—20 минут, трижды меняя воду, затем охлаждают. Ставриду разделывают на филе без кожи и костей, пропускают через мясорубку с хлебом (замоченным в воде), репчатым луком, вареной морской капустой, яблоком (с удаленным семенным гнездом). Все тщательно перемешивают, заправляют растительным маслом и уксусом. Массу охлаждают, выкладывают в селедочницу, придав ей овально-продолговатую форму, посыпают рубленым вареным яйцом

Фото О. Кармалицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам. Блюда из рыбы»
С «Планета» 1990 247/8 8232 3 968 1 800 000 экз. 5 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

10

«Птичьи гнезда» из сельди иваси

Сельдь иваси — 400 гр., яйца вареные — 4 шт., лук репчатый — 1 шт., салат листовой — 4—8 шт. (или зелень петрушки), огурец свежий — 1 шт.

Сельдь иваси разделывают на филе без кожи и костей и мелко рубят. Рубленую сельдь формуют в виде полушара, кладут на листья салата или петрушки. Белок яйца мелко нарезают и посыпают им массу сельди, в центре которой делают углубление и кладут в него желток яйца. Основание рубленой массы украшают бордюром из ломтиков свежего огурца и колец репчатого лука.

Фото О. Корнилицина и А. Хомейко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы»
С «Планета» 1990 24/8 8232 3 968 1 000 000 экз. 5 л.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

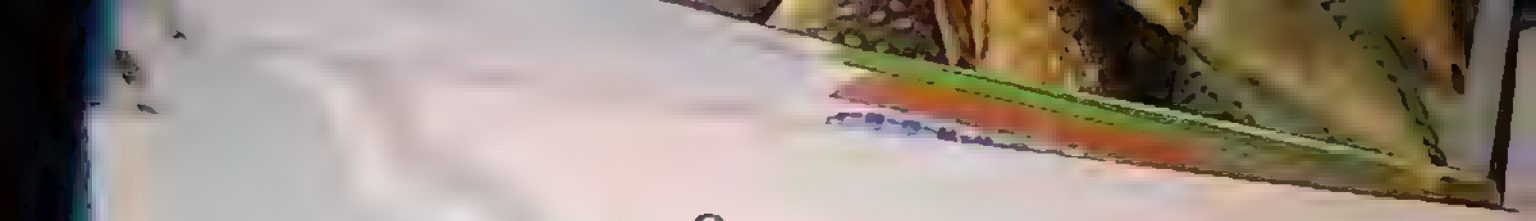
11

Солянка по-дальневосточному

Кальмары свежемороженые (тушка, филе, щупальца) — 400 гр., капуста белокочанная — 500 гр., лук репчатый — 3 шт., маргарин — 3 ст. ложки.

Кальмары размораживают в холодной воде. У тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки. Кальмар погружают в горячую воду (t 60—65°С), затем удаляют кожицу (пленку), промывают в воде 2—3 раза. Капусту белокочанную нарезают соломкой, обжаривают на маргарине, добавив обжаренный репчатый лук и специи. За 3—4 минуты до готовности добавляют нарезанные тонкой соломкой кальмары. Посуду закрывают крышкой и доводят до готовности.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8-8232 3 068 1 000 000 экз 5 к
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ



12

Ставрида по-русски

Ставрида неразделанная — 800 гр. или филе ставриды — 400 гр., картофель — 8 шт., сыр твердый (тертый) — 1 ст. ложка, маргарин — 3 ст. ложки, бульон — 2 стакана, мука — 1 ст. ложка.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки, посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную маргарином сковороду, сверху обкладывают ломтиками вареного картофеля, заливают белым соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маргарином и запекают в духовке. Для приготовления соуса обжаренную на маргарине муку разводят бульоном, проваривают 15—20 минут.

Фото О. Кормилицина и Л. Хомейко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/6 8212 3 965 1 000 000 экз. 5 л.
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

13

Рыба «Сюрприз»

Рыба мороженая (хек, окунь, треска, ставрида, скумбрия и т. д.) — 1200 гр. или филе рыбное — 600 гр., яйца — 2 шт., лук репчатый — 2—3 шт., сыр твердый тертый — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 2 ст ложки, уксус 3% — 1,5 ст ложки, вода — 1 стакан, масло растительное - 1 ч. ложка, соль, перец черный по вкусу.

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают по 2 кусочка на порцию и маринуют в течение 20—30 минут на холоде. Для приготовления маринада растительное масло, соль, перец черный молотый и уксус столовый смешивают с водой. На фольгу, смазанную сливочным маслом, кладут одно филе, посыпают тертым сыром, затем кладут слой фарша, снова посыпают тертым сыром, покрывают вторым филе Фольгу закрывают конвертом, укладывают на противень или сковороду, ставят в духовой шкаф на 15—20 мин. Для приготовления фарша соединяют обжаренный репчатый лук, измельченную зелень, мелко рубленые яйца.

Фото О. Кириллина и [illegible]
блюда из рыбы
с «Шашлык[illegible]

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ [illegible]

14

Яйца, фаршированные креветками

Мясо антарктической креветки вареномороженое — 1/100 гр. — 1 пачка, или креветки сыромороженые неразделанные — 400 гр., яйца — 4 шт., майонез — 4 ст. ложки, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки.

Креветки сыромороженые неразделанные слегка размораживают на воздухе и отваривают в кипящей соленой воде в течение 5—10 минут. Отварные креветки разделывают на мякоть. Яйца вареные разрезают пополам, желтки яиц мелко нарезают и смешивают с мясом креветки. Подготовленным фаршем наполняют белки яиц. Сверху яйца поливают майонезом и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Фото О. Кормилицина и А. Хомени. «Советы хозяйкам. Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8 н232 3 90.8 1 (экспо) вып. 5 п

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

15

Заливное «Дары Посейдона»

Ставрида свежемороженая — 300 гр. или филе ставриды — 160 гр., капуста морская мороженая — 2 ст. ложки, морковь — 1/8 шт., лук репчатый — 1/8 шт., яйца (белки) — 3/4 шт., уксус — 9% — 1/2 ч. ложки, лавровый лист — 3—5 шт., перец черный горошком — 3,5 шт., соль по вкусу.

Для приготовления ланспига в готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного растворения. Добавляют соль, лавровый лист, перец черный горошком, уксус и яичные белки, смешанные с холодным бульоном. Доводят до кипения и процеживают. Ставриду разделывают на филе без реберных костей и отваривают в небольшом количестве воды с добавлением специй и кореньев. Остывшую рыбу, отварные морскую капусту, морковь и яйца мелко нарезают (у яиц одни белки). Подготовленные продукты соединяют с нарубленной зеленью и слегка охлажденным ланспигом, перемешивают и раскладывают в формочки. Дают застыть. Подают с хреном.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8 8232 3 9×4 1 (ок.) 000 экз. 5 а

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

16

Рыба в сметане

Рыба жирная (толстолобик, сом, карп, сазан) — 1 кг, сметана — 1 стакан, лук репчатый — 2 шт., мука пшеничная — 2 ст. ложки, маргарин — 3 ст ложки, соль, перец черный молотый по вкусу

Подготовленную рыбу нарезают на небольшие куски, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки. Репчатый лук нарезают кольцами или полукольцами и обжаривают до полуготовности. На смазанную маргарином сковороду укладывают жареную рыбу, сверху — обжаренный репчатый лук, заливают сметаной и запекают в духовке. Подают рыбу с жареным картофелем, салатом из свежей капусты, свежими овощами

17

Рыба под ореховым соусом

Рыба живая (толстолобик, сом, карп, сазан) — 1 кг, очищенные орехи грецкие — 1/2 стакана, масло сливочное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., мука пшеничная — 1/2 чайной ложки, чеснок — 1—2 зубца, уксус 3% — 1 ст. ложка, рыбный бульон (или вода) — 2/3 стакана, зелень петрушки рубленая — 2 ст. ложки; соль, перец по вкусу.

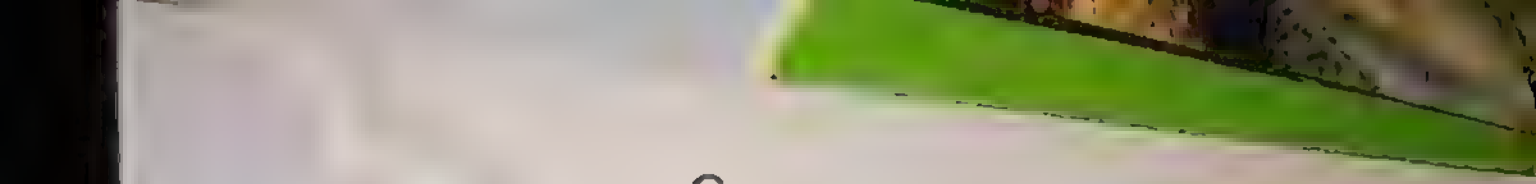
Подготовленную рыбу нарезают на куски, отваривают в небольшом количестве подсоленной воды 15—20 минут. Готовую рыбу заливают горячим ореховым соусом и охлаждают. Подают с соусом в холодном виде.

Для приготовления соуса репчатый лук мелко нарезают, обжаривают на сливочном масле, добавляют муку, разведенную рыбным бульоном или водой, проваривают. Затем в соус вводят специи, толченый чеснок и разведенные водой измельченные грецкие орехи. В готовый соус добавляют уксус и рубленую зелень.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8 8232 3 96Н 1 000 000 экз 5 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Йогурт
натуральный
без наполнителей



18

Салат «Океанический»

Кальмар натуральный (консервированный) 250 гр. — 1/2 банки, салат «сахалинский» 220 гр. или морская капуста (консервированная) 250 гр — 1 банка, лук репчатый — 1 шт., майонез — 1/2 стакана.

Нарезанные соломкой лук репчатый и кальмар натуральный консервированный соединяют с салатом «сахалинским», перемешивают, заправляют майонезом.

Фото О. Кормилицина и А. Хоменко «Советы хозяйке»
Блюда из рыбы
«Планета» 1990 24 в 8132 3 0в8 (0)(0)(0) вес 5 л

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

19

Котлеты «Здоровье»

Рыба мороженая (хек, треска, сайда, путассу, пикша) — 500 гр. или филе рыбное — 250 гр., хлеб пшеничный — 4 кусочка, молоко — 1/2 стакана, яйца — 1/2 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., маргарин — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки, сухари панировочные — 2 ст. ложки, соль, перец черный молотый по вкусу.

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке хлебом, обжаренными на маргарине морковью и репчатым луком. В массу добавляют соль, перец молотый, яйца, тщательно вымешивают. Формуют котлеты, панируют их в сухарях, обжаривают с двух сторон на сковороде. Затем котлеты заливают и доводят до готовности в духовке.

Фото О. Кормилицина и А. Хомейко «Советы хозяйкам»
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1090 24/8 8232 3 968 1 000 000 экз. 5 к.

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

20

Салака жареная

Салака мороженая или охлажденная — 600 гр., мука пшеничная — 1,5 ст. ложки, масло растительное — 3 ст. ложки, зелень петрушки — 2—4 веточки.

Салаку потрошат, промывают, солят, перчат, панируют в муке и обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки, затем доводят до готовности в духовке. Подают салаку жареную с отварным или жареным картофелем, свежими овощами, украшают зеленью петрушки.

Фото О. Корниловой и А. Хоменко «Советы хозяйкам
Блюда из рыбы».
© «Планета», 1990. 24/8-8232. З. 968. 1 000 000 экз. 5 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Расстегаи

21

Мука пшеничная высший сорт или 1 сорт — 1,5 стакана, мука на подпыл — 1 ст. ложка, сахар — 1 ч. ложка, маргарин — 1 ст. ложка, яйца — 1 шт., соль — 0,5 ч. ложки, дрожжи — 1 ч. ложка, вода для замеса — 0,5 стакана, филе рыбное (хека, трески, ставриды, сазана, окуня морского и т. д.) — 150 гр., рис отварной — 1 ст. ложка, визига сухая — 1 ч. ложка, лук репчатый — 1 шт., маргарин — 0,5 ст. ложки.

Для приготовления фарша филе рыбное нарезают на куски и отваривают в небольшом количестве подсоленной воды. Готовую рыбу охлаждают и измельчают. Сухую визигу перед варкой замачивают на 2—3 часа в холодной воде и варят до полного размягчения в подсоленной воде. Готовую визигу пропускают через мясорубку вместе с рыбой и пассерованным луком.

Для приготовления теста в кастрюлю наливают $^1/_3$ часть воды, нагретой до 35—40°, добавляют разведенные и процеженные дрожжи, 1 стакан муки и перемешивают до получения однородной массы. Затем кастрюлю накрывают крышкой и ставят в теплое место на 2 часа для брожения. Когда опара увеличится в два раза, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными в ней солью, сахаром, яйца, оставшуюся муку и растопленный маргарин и замешивают тесто.

Из теста формуют шарики, оставляют на 5—10 минут, раскатывают лепешки, на середину которых кладут фарш, края защипывают «веревочкой», чтобы середина оставалась открытой, выкладывают на противень, смазывают яйцом и выпекают 8—10 минут при температуре 230—240° С.

Фото О. Кармацкина и А. Хомченко «Советы хозяйкам»
Блюда из рыбы»
© «Планета» 1990 24/8 8232 3 968 1 000 000 экз. 5 к

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

22

Коктейль с креветками

Мясо антарктической креветки вареномороженое — 1 пачка (100 гр.) или креветки сыромороженые неразделанные — 400 гр., яйца — 3 шт., майонез — 2 ст. ложки, сметана — 2 ст. ложки, соус томатный или кетчуп — 2 ст. ложки, зелень рубленая — 2 ст. ложки, лимон — 1/2 шт.

Креветки сыромороженые неразделанные слегка размораживают на воздухе и отваривают в кипящей соленой воде в течение 5—10 минут. Отварные креветки разделывают на мякоть. Мясо антарктической креветки вареномороженое уже готово к употреблению. Яйца варят, отделяют желтки от белка и измельчают в отдельности. Для приготовления соуса смешивают майонез, сметану, соус томатный и белки яиц. В бокал кладут креветки, заливают подготовленным соусом, посыпают желтком яйца и рубленой зеленью. Край бокала украшают тонким кружком лимона.

Фото О. Кармишкина и А.
Вилда из рубы
© «Планета»

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В

УЛЬЯНОВСК

10 ОТКРЫТОК

Фото В. Гаспарянца

© Министерство связи СССР, 1980
Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. 3.6611.
Цена комплекта 52 коп.

Ульяновск. На площади В. И. Ленина.
Фото В. Гостеряхина

Индекс предприятия связи места назначения

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

Куда _____

Кому _____

© Министерство связи СССР, 1980 • Л 102860 06.11.79. МПФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

Ульяновск. Дом, в котором помещалась конспиративная квартира Симбирской группы РСДРП. Филиал областного краеведческого музея.
Фото *В. Гаспаряна*

© Министерство связи СССР, 1980 ■ Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. 3. 6611. Ц. 5 к.

Куда _____

_____

_____

_____

Кому _____

_____

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

_____

_____

_____

Индекс предприятия связи места назначения

Ульяновск. Ленинский мемориал.
фото *В. Гаспарянца*

Индекс предприятия связи места назначения

© Министерство связи СССР, 1980 • Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

Куда

Кому

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

Ульяновск. Памятник И. Н. Ульянову перед зданием Государственного педагогического института имени И. Н. Ульянова.

Скульптор *А. Кавсе*
Архитектор *Н. Медведев*
Фото *В. Гаспаряна*

© Министерство связи СССР 1980 • Л 102850 06.11.79. МГФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

Индекс предприятия связи места назначения

Куда _____

_____

_____

_____

Кому _____

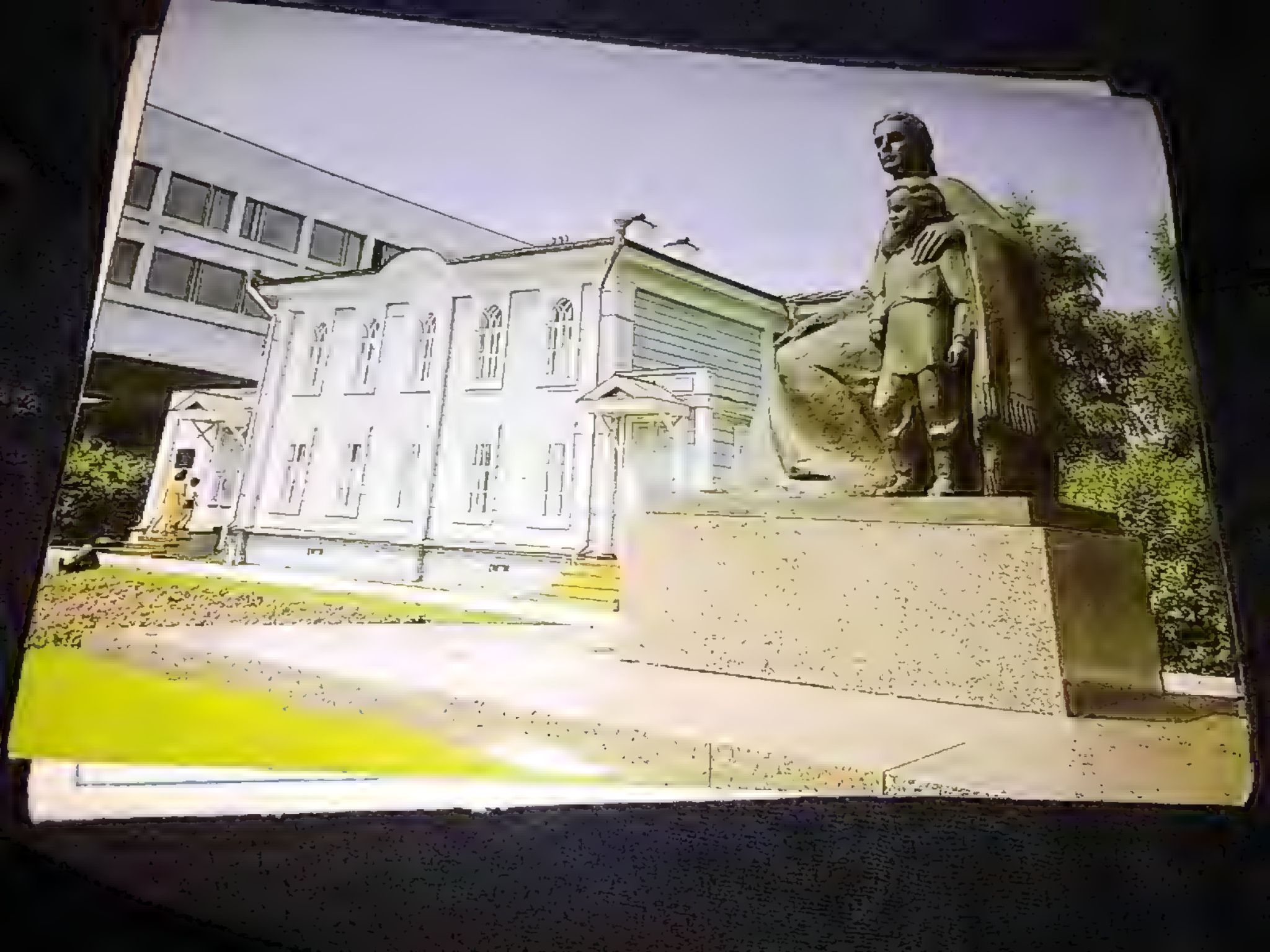
_____

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

_____

_____

_____



Ульяновск. Дом, в котором жила семья Ульяновых в 1871—1875 гг. Скульптура „М. А. Ульянова с сыном Володей".

Скульпторы П. Бондаренко, О. Комов, О. Кирюхин, Ю. Чернов

Фото В. Гиспарянца

Куда _____

_____

_____

_____

Кому _____

_____

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

_____

_____

_____

Индекс предприятия связи _____

© Министерство связи СССР, 1980 ■ Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

Место для марки

Адрес предприятия связи и дата отправления

Кому — куда

Куда

© Министерство связи СССР, 1980 • Л 102559 06.11.79. МПО Гознака. Тираж 1 000 000 экз.

Ульяновск. Областной драматический театр.
Фото *В. Гаспаринца*

© Министерство связи СССР, 1980 • .! 10850 06.11.79. МПр Гознака, З. 0611. Ц. 5 к.

Куда _____

_____

_____

_____

Кому _____

_____

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

_____

_____

_____

Индекс предприятия связи

Индекс предприятия связи, принимающего
отправление

Полное наименование связи и адрес
отправителя

Кому

Куда

Индекс предприятия связи, принимающего отправление

Ульяновск. Памятник Н. М. Карамзину.
Скульптор С. И. Гальберг
Фото В. Гинзбурга

© Министерство связи СССР, 1980 • Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

Ульяновск. Площадь 30-летия Победы.
Фото В. Гаспарянца

© Министерство связи СССР, 1980 • Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. Э. 6611. Ц. 5 к.

Куда

Кому

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

Индекс предприятия связи

Ульяновск. Дом-музей В. И. Ленина.
фото В. Гаспарянца

Индекс предприятия связи места назначения

Индекс предприятия связи и адрес отправителя

Кому

Куда

© Министерства связи СССР, 1980 • Л 102850 06.11.79. МПФ Гознака. З. 6611. Ц. 5 к.

ARKHANGELSKOYE
ARKHANGELSKOIE
ARCHANGELSKO
АРХАНГЕЛЬСКОЕ

«СОВЕТСКАЯ РОССИЯ»

Вид на Парадный двор
Южный фасад
Овальный зал
1-й салон Робера
Зал Тьеполо
Античный зал
Музыкальный салон
Церковь Архангела Михаила
«Колоннада» (храм-усыпальница)
Театр
«Храм Екатерине»
Малый дворец «Капри»
Нижняя терраса парка
Подпорная стена нижней террасы
В парке
Старое русло Москвы-реки

На 1-й стр. обложки: Парадный фасад дворца

На обороте обложки: Вид на террасы парка

Фото *Л. Смирнова*
Редактор *Н. Кузьмина*
Художественный редактор *В. Павлов*
Технический редактор *В. Горшкова*
Корректор *Т. Новикова*
Иностранный корректор *Л. Зинько*

А08157 18/V 1978 г. ПЗО-49 Физ. п. л. 1,0 Уч.-изд. л. 1,20 Усл. п. л. 1,24 16 открыток Цена 53 коп. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017 РПП 1.

А $\frac{80205-296}{М-105(03)78}$ без объявления

© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Цена 53 коп.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Дворец. Овальный зал
Oval Room
Salle ovale
Ovalförmiger Saal

А08157. 18 V 1978 г. ИЗО-49 Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

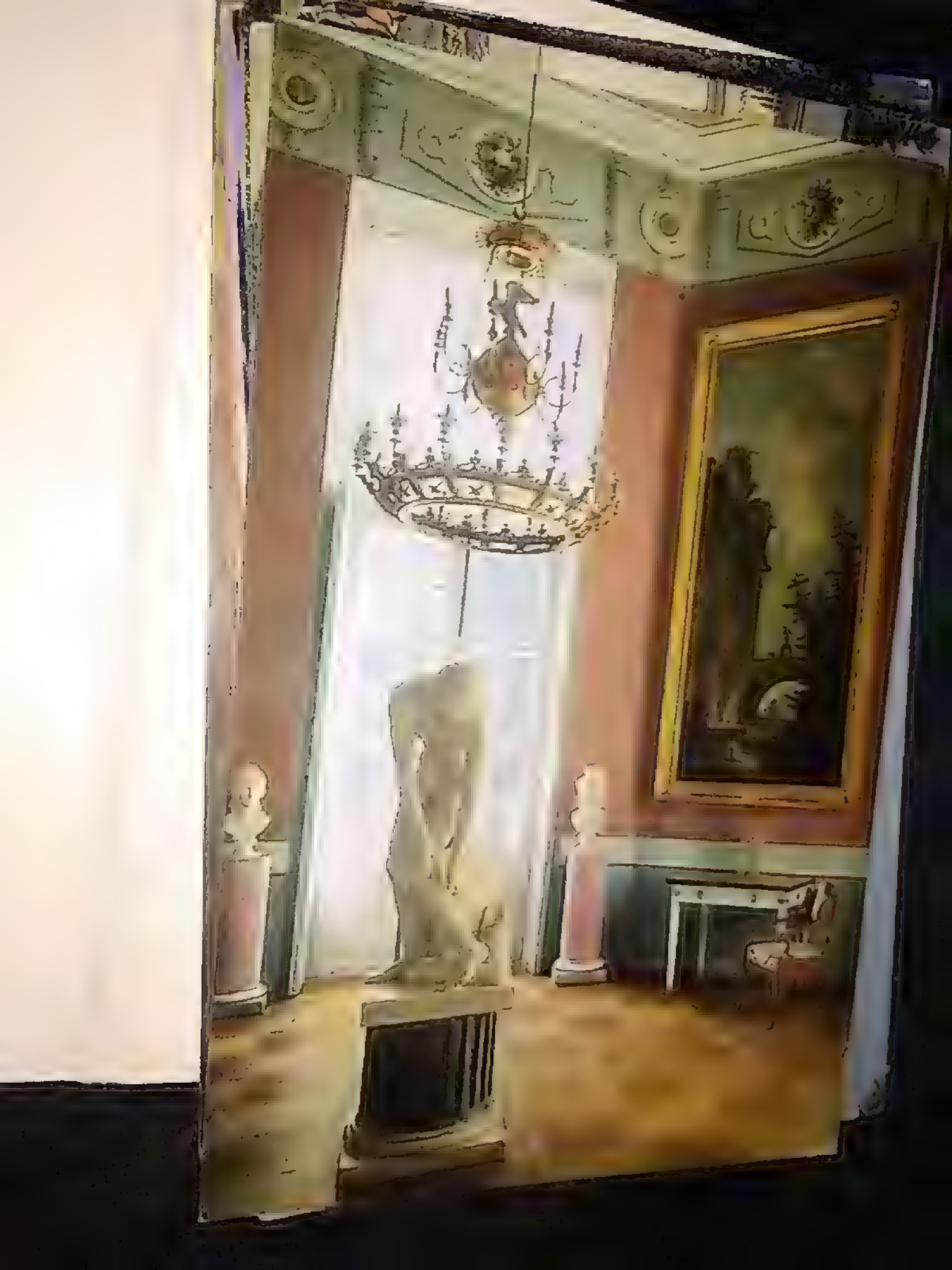
Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Дворец. Античный зал
Palace. Room of Antiquities
Palais. Salle antique
Palast. Antique Saal

А06157. 18/V 1978 г. 1130-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 562. РПО 1
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Цена 3 коп.



Советская Россия

Фото Л. Симонова

Архангельское
Дворец. 1-й салон Робера
Palace II Robert Room No 1
Palais Premier salon de H Robert
Palast. Erster Salon II Roberts

Подп. к печ. 18.V 1978 г. Н-30 96. Бум. л. 50×90 1/8. Печ. л. 0,5. Уч.-изд. л. 0,3. Тираж 100 000 экз. Изд. № 1. Цена 4 коп.

© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Вид на Парадный двор и придворовые флигели
View of the Palace's main courtyard and outbuildings
Vue sur la Cour de parade et les ailes de palais
Paradehof und Palastflügel

А05157. 18/V 1978 г. 1130-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПТ 1.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

Советская Россия

Фото Л. Смирнова

Архангельское
Южный фасад дворца
The southern facade porch
La façade sud du palais
Südfassade des Schlosses

А06157 18/V 1978 г. Изд. № 201 Цена 3 коп.
© Издательство «Советская Россия», 1978.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Церковь Архангела Михаила. 60-е годы XVII в.
Archangel Michael Church. 1660-ties
Eglise de Saint-Michel Archange. Années 60 du XVII me siècle
Erzengel-Michael-Kirche. 60er Jahre des 17. Jh.

А08157. 18/V 1978 г. ИЗО-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

Фото Л. Смирнова

Архангельское
Старое русло Москвы-реки
Moskva River old bed
Ancien lit de la Moskva
Altes Flußbett der Moskwa

А08157. 18/V 1978 г. ИЗО-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. Р1111 1.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Полукруглая стена нижней террасы
Lower terrace's breast-wall
Mur d'appui de la terrasse inférieure
Stutzwand der unteren Terrasse

Тираж 75000 экз. Зак. № 2017. РИО 1.
© Издательство «Советская Россия», 1958 г.
Цена 3 коп.

D
D. EKATERINA

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
«Храм Екатерине».1819 г. Архитектор Е. Д. Тюрин
Temple in Honour of Catherine the Great. 1819. Architect Y. D. Tyurin
«Temple de la Sainte Catherine». Architecte E. D. Tiourine
Katherina-Gotteshaus. 1819. Architekt J. D. Tjurin

А06157. 18/V 1978 г. ИЗО-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
Цена 3 коп.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Советская Россия

Фото Л. Смирнова

Архангельское
Театр. 1818 г. Архитектор П. Г. Гонзага
Theatre. 1818. Architect P. G. Gonzaga
Théâtre. 1818. Architecte P. G. Gonzaga
Theater. 1818. Architekt P. G. Gonsaga

А06157. 18/V 1978 г. ИЗО-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 3017. РПП. 1.
Цена 3 коп.
© Издательство «Советская Россия», 1978

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Малый дворец «Каприз»
Small Palace «Caprice»
Petit palais «Caprice»
Kleinpalast «Kaprice»

Адрес 18 V 1978 г. Н30-43 Тираж 50 000 экз. Зак. № 17 [illegible]

© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Цена 3 коп.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское

«Колоннада» (храм-усыпальница). 1916 г. Архитектор Р. И. Клейн
«Colonnade» (Burial Temple) 1916. Architect R. I. Klein
«Colonnade» (sépulture) 1916. Architecte R. I. Klein
Kolonnade (Tempel und Grabgewölbe). 1916. Architekt R. I. Klein

А05157. 18/V 1975 г. Изо-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
© Издательство «Советская Россия», 1975 г.
Цена 3 коп.

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Вид нижней террасы парка и южного фаса та дворца
View of the lower terrace and the southern Palace's facade from the park
Vue de la terrasse inférieure et de la sud façade de parc du palais
Untere Terrasse und südliche Parkfassade des Palastes

А08157. 18.V 197- г. 1130 гр. Тираж 31000 экз. Зак. А. 217. РПП 1.
©Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Вид
Мемориальный
Усадебно-парковый
Мемориальный
Сад

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Дворец. Музыкальный салон
Palace. Music Room
Palais. Salon de musique
Palast. Musiksalon

А08157. 18/V 1978 г. Изд. № 1130. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
Цена 3 коп.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.

Советская Россия

Фото Д. Смирнова

Архангельское
Дворец. Зал Тьеполо
Palace. Tiepolo Room
Palais. Salle de Tiepolo
Palast. Tiepolo-Saal

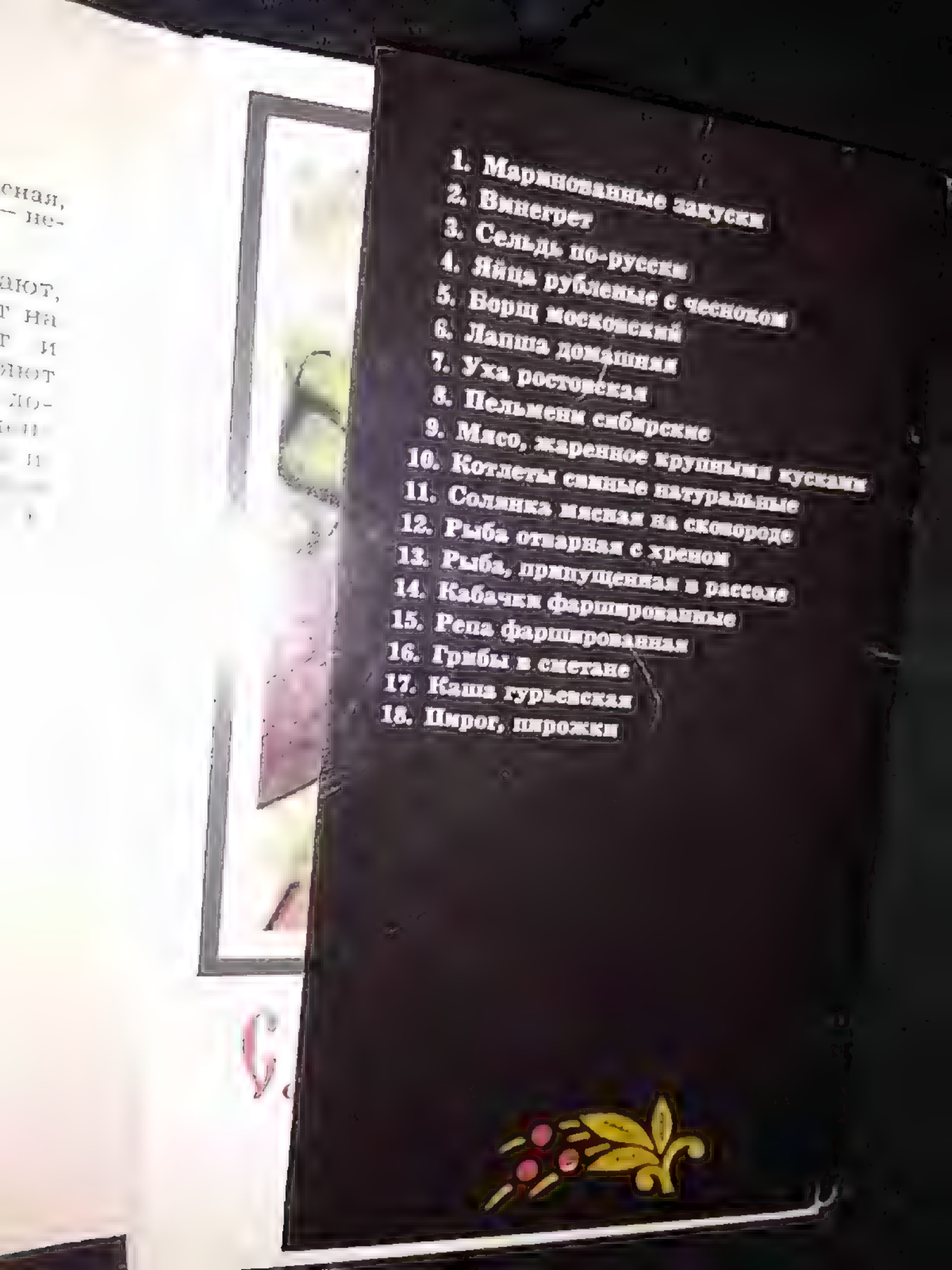
А08157. 18/V 1978 г. ИЗО-49. Тираж 50 000 экз. Зак. № 2017. РПП 1.
© Издательство «Советская Россия», 1978 г.
Цена 3 коп.

БЛЮДА
РУССКОЙ КУХНИ

«Блюда русской кухни». Комплект из 18 цветных открыток. Цена 60 коп. Издательство «Планета», 1987. Фото Е. Герасимова, г. Гинсбурга. Автор-составитель Н. Ковалев. Обложка художника Г. Глухова. Зав. редакцией Н. Бояркина. Редактор Л. Петросова. Художественный редактор Л. Дружинина. Технический редактор О. Денисова. Корректор Т. Кузьменко. 24/8а-7570. Тираж 1,6 млн. Печать офсетная. Бумага 240 г/м². З. 528. Издательство «Планета», 103031, Москва, ул. Петровка, д. 8/11. Московская ордена Трудового Красного Знамени типография № 1 Союзполиграфпрома при Государственном комитете СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 129301, Москва, пр. Мира, 105

Г 51050000000-011 / 027(01)-87 307-87

© «Планета», 1987


1. Маринованные закуски
2. Винегрет
3. Сельдь по-русски
4. Яйца рубленые с чесноком
5. Борщ московский
6. Лапша домашняя
7. Уха ростовская
8. Пельмени сибирские
9. Мясо, жаренное крупными кусками
10. Котлеты свиные натуральные
11. Солянка мясная на сковороде
12. Рыба отварная с хреном
13. Рыба, припущенная в рассоле
14. Кабачки фаршированные
15. Репа фаршированная
16. Грибы в сметане
17. Каша гурьевская
18. Пирог, пирожки

На первой стороне обложки:

КИСЕЛЬ ИЗ ЯГОД

На 4 порции

Клюква, брусника, смородина черная или красная, крыжовник 1—1½ стакана, вода — 1 л, сахар — неполный стакан, крахмал — 2 ст. ложки.

Ягоды перебирают, промывают, протирают, сок сливают в стеклянную банку и хранят на холоде. Выжимки заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и, помешивая, добавляют приготовленный крахмал (разведенный в небольшом количестве холодного отвара), вливают сок и, помешивая, вновь доводят до кипения. Для получения густых киселей крахмала берут в два раза больше.

На четвертой стороне обложки:

УШНОЕ (МЯСО ПО-ДЕРЕВЕНСКИ)

На 4 порции

Свинина (шея, мякоть головы и т. д.) — 400 г, жир — 2—3 ст. ложки, лук репчатый — 2—3 луковицы, сельдерей, петрушка — по 1 шт., картофель — 500 г, грибы белые консервированные — 100 г, капуста — 80 г, репа — 2—3 шт., перец сладкий — 1—2 шт., стручки фасоли или гороха — 20 г, соль по вкусу.

Свинину нарезают кусочками по 20—30 г, посыпают солью, перцем и обжаривают. В керамический горшочек или кастрюлю кладут очищенные и нарезанные квадратиками капусту, дольками лук, картофель, сельдерей или петрушку, стручки фасоли, сладкий перец, наливают бульоном или тушат. После того как картофель станет мягким, часть его вынимают, размина́ют и кладут обратно в горшочек. В конце тушения добавляют чеснок. Это блюдо можно готовить и с белыми консервированными грибами.

Маринованные закуски

1. МАРИНОВАННЫЕ ЗАКУСКИ

На 1 порции

Капуста маринованная капуста [illegible] ная — 700 г (кочан средней [illegible] клюква — 1/2 стакана, лук [illegible] уксус трехпроцентный — 1/2 [illegible], [illegible] да — 1/4 стакана, сахар — 1/4 [illegible] ло растительное — 3 ст ложки [illegible], корица, соль по вкусу

Грибы маринованные (консервированные) — 200—300 г, лук зеленый — 30 г, лук репчатый — 1 средняя луковица, масло растительное — 3 ст ложки.

Капусту очищают, удаляют кочерыжку, шинкуют, добавляют соль, заливают маринадом и подогревают, помешивая, но так, чтобы капуста не стала очень мягкой. Готовую капусту смешивают с клюквой и полива[illegible] маслом.

Маринад: в воду добавляют [illegible] гвоздику, корицу, кипятят и [illegible] живают.

Грибы отделяют от марин[illegible] ные режут на 2—4 части [illegible] нашинкованный лук, полива[illegible] лом.

Фото [illegible]
«Блюда [illegible]
24 [illegible]
ОТПЕЧАТАТЬ [illegible]
В КОПИРЕ

Винегрет

ромывают, протирают,

2. ВИНЕГРЕТ

На 4 порции

Картофель — 250 г, свекла — 1 крупный корнеплод, морковь — 1—2 шт., капуста квашеная — 200 г, соленые огурцы — 1—2 шт., лук зеленый — 150—200 г или репчатый — 2—3 мелкие луковицы, масло растительное — 2—3 ст. ложки или заправка уксусная — 1/2 стакана, перец, горчица, соль по вкусу.

Вареные, очищенные картофель, свеклу и морковь, соленые огурцы без кожицы нарезают ломтиками, квашеную капусту отжимают от рассола, крупные куски шинкуют. Лук репчатый нарезают полукольцами, а зеленый — шинкуют. Свеклу отдельно заправляют частью растительного масла. Все продукты соединяют, заправляют оставшимся маслом или смесью из уксуса, масла, перца, горчицы. Винегрет можно подавать с кусочками сельди, вареного мяса, с маринованными грибами и т. д.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». С. «Планета», 1987.
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 528. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ

моют, протирают,

Сельдь по-русски

протирают,

банку и хран

3. СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ

На 4 порции

Сельдь неразделанная — 400 г, картофель — 700 г, масло сливочное — 3 ст. ложки

Филе сельди (без кожи и костей) нарезают ломтиками и укладывают в селедочницу. Отдельно подают горячий отварной картофель и сливочное масло.

Фото Е. Герасимова. Г. Гиз«Труд», 19
«Блюда русской кухни» С «Планета», 19
24,8а-7570 1,6 млн 3 кол 3 529 Гиз № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

промывают, протирают,

Яйца рубленые с чесноком

...ают, протирают,
...янную банку и хранят на ...

4. ЯЙЦА РУБЛЕНЫЕ С ЧЕСНОКОМ

На 4 порции

Яйца — 4—5 шт., соленые огурцы — 1 шт., сметана — 1½ стакана, чеснок, соль по вкусу

Яйца варят вкрутую и мелко рубят. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян и мелко режут. Огурцы и яйца соединяют со сметаной, добавляют тертый или мелко рубленный чеснок и перемешивают.

Фото Е. Герасимова, г. Гинсбург
«Блюда русской кухни». С «Планета». 1...
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. 3 528 Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Борщ московский

протирают,
банку и хранят на

5. БОРЩ МОСКОВСКИЙ

На 1 порции

Говядина — 200 г, ветчина, окорок — 150 г, сосиски — 100 г, свекла — 2 крупных корнеплода, капуста свежая — 300 г, морковь — 1—2 шт., петрушка — 1 шт., лук репчатый — 3—4 мелкие луковицы, томат-пюре — 4—5 ст. ложек, вода — 1,6 л, сахар, соль, уксус, сметана, чеснок, специи по вкусу.

Говядину и ветчину заливают водой и варят, снимая пену, затем вынимают и режут на куски, а бульон процеживают. Чтобы мясо и ветчина не завертривались, их хранят в небольшом количестве бульона. Все овощи очищают и шинкуют.

Морковь, лук и петрушку слегка обжаривают с маслом, кладут томат и тушат вместе, затем добавляют шинкованную пассированную свеклу, сбрызгивают уксусом, подливают немного бульона и тушат все вместе. Нарезанную капусту заливают бульоном, варят 10—15 минут, добавляют тушеные овощи, варят до готовности, затем кладут мясо, ветчину, нарезанные кусочками сосиски и варят еще 5—10 минут. К борщу отдельно подают ватрушки.

Фото Е. Герасимова, г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни» с «Планета»
24/8а-7570 1,6 млн 3 кол. 3 523 Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

протирают,

банку и хранят на

Лапша домашняя

6. ЛАПША ДОМАШНЯЯ

На 4 порции

Курица — 200 г, морковь — 1—2 шт., петрушка — 1 небольшой корень, лук репчатый — 1 луковица, жир — 1 ст. ложка, зелень, соль по вкусу. Для теста мука — 2 стакана, вода — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., соль по вкусу.

Для приготовления лапши замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт, режут на полоски шириной около 5 см, кладут один на один, шинкуют и слегка подсушивают.

Коренья и лук нарезают соломкой и слегка обжаривают без изменения цвета.

Курицу варят в подсоленной воде, снимая пену. В бульон добавляют поджаренные коренья и дают ему закипеть.

Лапшу просеивают, ошпаривают, откидывают на сито, кладут в бульон и варят 15—20 минут. Затем добавляют специи. В тарелку кладут готовые куски вареной курицы, наливают суп и посыпают зеленью.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». С «Планета». 1[illegible]
24/Ва-7570 1,6 млн. 3 коп. З. 529. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

протирают,
банку и хранят на

Уха ростовская

...сливают в стеклянную банку и хранят на ...

7. УХА РОСТОВСКАЯ

На 4 порции

Судак или другая рыба — 400 г, картофель — 600 г, петрушка — 2—3 шт., лук репчатый — 1—2 луковицы, помидоры свежие — 300 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, зелень, специи, соль по вкусу

Рыбу очищают, потрошат, удаляют головы, плавники, хорошо промывают, удаляют глаза и жабры. Плавники и головы заливают водой, солят, варят. Затем их вынимают, бульон процеживают, кладут в него дольки картофеля, лук, петрушку, варят — 10—15 минут, кладут куски рыбы, помидоры, специи и варят еще 10—15 минут. Перед подачей кладут сливочное масло.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». С «Планета». 1987
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 528 Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ

Пельмени сибирские

...промывают, протирают, в стеклянную банку и хранят на ...

8. ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

На 4 порции

Тесто. Мука — немного больше 2 стаканов, яйца — 1—2 шт., вода — 3/4 стакана, соль по вкусу.

Фарш. Говядина (мякоть) — 200 г, жирная свинина — 250 г, лук репчатый — 1 луковица, вода или молоко — 1/2 стакана, соль, сахар, перец по вкусу.

Тесто. Муку просеивают, насыпают горкой, делают воронку, в углубление добавляют все необходимые продукты и густо замешивают, кладут в кастрюлю, накрывают крышкой и дают постоять 20—30 минут. Затем режут на мелкие куски, раскатывают в жгут толщиной около 2 см, режут поперек на кусочки и каждый раскатывают в кружок-сочень. На одну половинку сочня кладут фарш, закрывают второй половинкой, края прижимают, а углы пельменя соединяют.

Фарш. Мясо, лук пропускают через мясорубку. Полученную массу разводят водой или молоком и заправляют солью, перцем.

Варят пельмени в кипящей подсоленной воде 2—3 минуты после закипания. Подают с маслом, уксусом или сметаной.

Фото Е. Герасимова, г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». © «Планета», 1987.
24/8а-7570 1,6 млн. 3 коп. З. 538. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ

Мясо, жареное крупными кусками

...холоде. Выжимки заливают водой, варят и протирают, в стеклянную банку и хранят на

9. МЯСО, ЖАРЕННОЕ КРУПНЫМИ КУСКАМИ

На 4 порции

Говядина (вырезка, толстый или тонкий край) или свинина (корейка, лопаточная часть, окорок) — 800—900 г, жир — 1½ ст. ложки, овощи для гарнира — 600—700 г, соль, перец по вкусу.

Мякоть лопатки без костей сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом. У грудинки прорезают пленку на ребрах и жарят с костями, мякоть окорока, корейки (без ребер) — целыми кусками. Мясо посыпают солью, перцем, укладывают на сковороду и доводят до готовности в духовке, поливая соком и жиром.

Подают с отварным картофелем, цветной капустой, морковью, солеными и свежими огурцами, помидорами, зеленью и т. д.

Фото Е. Герасимова, г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни» с «Планета», 1
24/8а-7570 1,6 млн 3 коп 3 528 Тип № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Котлеты свиные натуральные

...ывают, промывают, протирают, ...ывают в стеклянную банку и хранят на

10. КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

На 4 порции

Свинина (корейка с ребрышками) — 800 г или 4 шт. котлет-полуфабрикатов, жир кулинарный — 3 ст. ложки, картофель — 400—500 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Со свиной корейки срезают лишний жир, нарезают кусочки мякоти с ребрышком, посыпают солью, перцем и жарят на разогретой сковороде с жиром, затем в течение 10—12 минут доводят в духовке до готовности.

Для гарнира очищают клубни картофеля средней величины, обжаривают на сковороде с жиром, а затем доводят до готовности в духовке. Перед подачей котлеты поливают растопленным маслом и соком, оставшимся на сковороде. Отдельно подают зеленый лук, соленые огурцы, сладкий перец.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». © «Планета», 1957.
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 528. Тип № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ

Солянка мясная на сковороде

...мывают, протирают, в стеклянную банку и хранят на ...холоде. Выжимки заливают водой, варят и

11. СОЛЯНКА МЯСНАЯ НА СКОВОРОДЕ

На 4 порции

Говядина или свинина (мякоть) — 250 г, со... или сардельки — 100 г, окорок, вет... — 100 г, огурцы соленые — 2—3 шт., ...пуста квашеная — 500 г, жир кулинар... или — 2½ ст. ложки, морковь — 1 шт., лук ...ковый — 1—2 луковицы, томат-пюре — ... ст. ложки, сухари — 2—3 ст. ложки, мар... или масло — 1 ст. ложка, лимон — 1½ шт., соль, сахар, перец по вкусу

Квашеную капусту отжимают от рассола, добавляют жир, немного воды, слегка обжаренные мелко нарезанные лук, морковь, томат-пюре и тушат 1—2 часа до готовности.

Вареные сосиски, сардельки, ветчину, мясо (можно использовать почки) нарезают тонкими ломтиками, слегка обжаривают, добавляют очищенные от кожицы и семян соленые огурцы, нарезанные ломтиками, томат, немного воды и тушат.

Сковороду смазывают жиром, кладут слой тушеной капусты, слой тушеных мясных продуктов, опять слои капусты, посыпают молотыми сухарями, поливают маслом и запекают. Солянку украшают лимоном, соленными огурцами, зеленью

Фото Е. Герасимова. Г. Гиссбург
«Блюда русской кухни» с. «Планета». 1...
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. 3 523 Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Рыба отварная с хреном

протирают, ...ную банку и хранят на ...ижимки заливают водой, варят и

12. РЫБА ОТВАРНАЯ С ХРЕНОМ

На 4 порции

Щука, морской окунь, судак, треска и другие — 1,2—1,5 кг, морковь, лук репчатый, петрушка — по 1 шт. (небольшие корнеплоды), картофель отварной для гарнира — 500—600 г, масло сливочное — 2—3 ст. ложки, хрен тертый — 200 г, зелень, перец, соль, лавровый лист по вкусу.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют голову, плавники, потрошат, промывают и режут на куски, кожу в 2—3 местах надрезают. Куски рыбы укладывают в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, добавляют лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец, соль. Как только вода закипит, удаляют пену и варят рыбу при слабом кипении 5—7 минут.

Рыбу вынимают из бульона, кладут на блюдо, укладывают отварной картофель и зелень, поливают растопленным маслом. Отдельно подают тертый хрен с уксусом. Можно украсить блюдо креветками, отварными раками.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». С. «Планета», 1997
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 520. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

протирают,
ую банку и хранят на
ыбки заливают водой, варят и

Рыба, припущенная в рассоле

...ают, промывают, протирают, ...ают в стеклянную банку и хранят на ...холоде. Выжимки заливают водой, варят и

13. РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В РАССОЛЕ

На 4 порции

Рыба (ледяная, скумбрия, хек и др.) — 0,8—1,2 кг, лук репчатый — 1/4 луковицы, петрушка — 1 небольшой корнеплод, огурцы соленые — 1—2 шт., шампиньоны или белые грибы — 200 г, лимон, специи, зелень, соль по вкусу

Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, мякоть нарезают ломтиками, заливают водой и припускают. Очистки заливают водой, кипятят и полученный рассол процеживают. Грибы очищают, промывают, нарезают дольками и отваривают.

Рыбу очищают от чешуи, удаляют голову, плавники, потрошат, промывают и срезáют два филе. Филе нарезают под углом на порционные куски, укладывают в плоскую кастрюлю, на 1/3 высоты уложенного филе подливают воды или рыбного бульона, сваренного из остатков рыбы, добавляют процеженный огуречный рассол, петрушку или сельдерей, лук, специи, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают, протирая овощи, разводят им обжаренную с маслом пшеничную муку (50 г муки, 50 г масла на 1 л бульона). Полученный соус заправляют по вкусу солью, лимонной кислотой. Куски рыбы, ломтики соленых огурцов, грибы укладывают на блюдо, поливают соусом. Сверху кладут ломтики лимона, б... цедры и семян, можно добавить ... веток. Гарнир — отварной картоф... Блюдо посыпают зеленью.

Фото Е. Герасимова, г. Гипробум...
«Блюда русской кухни» С «Пищепр...
24/Ва-7570 1,6 млн. 3 коп. З 523 Тир. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО КОНВЕРТ

промывают, протирают,
в стеклянную банку и хранят на

Кабачки фаршированные

ложки. Сахар — не-

сок сливают в стеклянную банку и хранят на

14. КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

На 4 порции

Кабачки — 1 кг. Фарш от … Лук … чатый — 3—4 луковицы, м… … помидоры — 2—3 шт., т мат-… — … ложки, масло растительное — … соль по вкусу

Фарш мясной Мякоть … — … рис — 3 ст ложки, лук … 2 лу… вицы, маргарин — 2 ст ложки, … вкусу

Кабачки очищают от кожицы, … зают поперек на куски толщиной … 5 см, удаляют из них семена с … мякоти и отваривают до полуготов… сти в подсоленной воде Отвер… полняют фаршем, так чтобы … ступал горкой, кладут … противень или сковороду, … жиром, посыпают … сбрызгивают маслом и … духовке.

Фарш овощной. Овощи … ломкой, слегка обжаривают, … ют томат, тушат

Фарш мясной Мясо … пропускают через … ляют сваренный … ный лук, соль, … и …

Фото Е. … «Блюда … 21.8а-7570 1,6 … ОТПРАВЛЯТЬ … В КОНВЕРТЕ.

ложки.

сок сливают в стеклянную банку и хранят на

Репа фаршированная

...ают, промывают, протирают, ...ают в стеклянную банку и хранят на ...холо...

15. РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ

На 4 порции

Репа очищенная — 3—4 шт. на порцию, мо...гана — 1½ стакана, сухари — 1—2 ст. ложки, сыр — 20 г, масло сливочное — 3—4 ст. ложки, зелень.

Начинки. Лук репчатый — 1 луковица, масло — 2 ст. ложки, мякоть репы — 1 стакана, масло — 4 ст. ложки, лук репчатый — 2—3 луковицы, соль, перец, ...вкусу.

Репу варят до готовности, удаляют середину, углубление заполняют начинкой, поливают сметаной, посыпают сухарями и тертым сыром, запекают в духовке. Перед подачей посыпают зеленью.

Начинки. Мякоть репы рубят, добавляют мелко рубленный и обжаренный лук. Рис отваривают, откидывают на дуршлаг, поливают горячей водой

Фото Г. Герасимова. Г. 1...
«Блюда русской кухни» ...
24/83-7570 1,6 млн. 3 кн. ...

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Кабач...

промывают, протирают,
вают в стеклянную банку и хранят на

Грибы в сметане

...да — 1 л, сахар — не-
...кал — 2 ст. ложки.

...ды перебирают, промывают, протирают,

16. ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

На 4 порции

Грибы белые, подосиновики и другие — 800 г, или сушеные — 200 г, или маринованные белые — 500 г, или шампиньоны свежие — 1 кг, маргарин, масло — 2—3 ст. ложки, сметана — 1½ стакана.

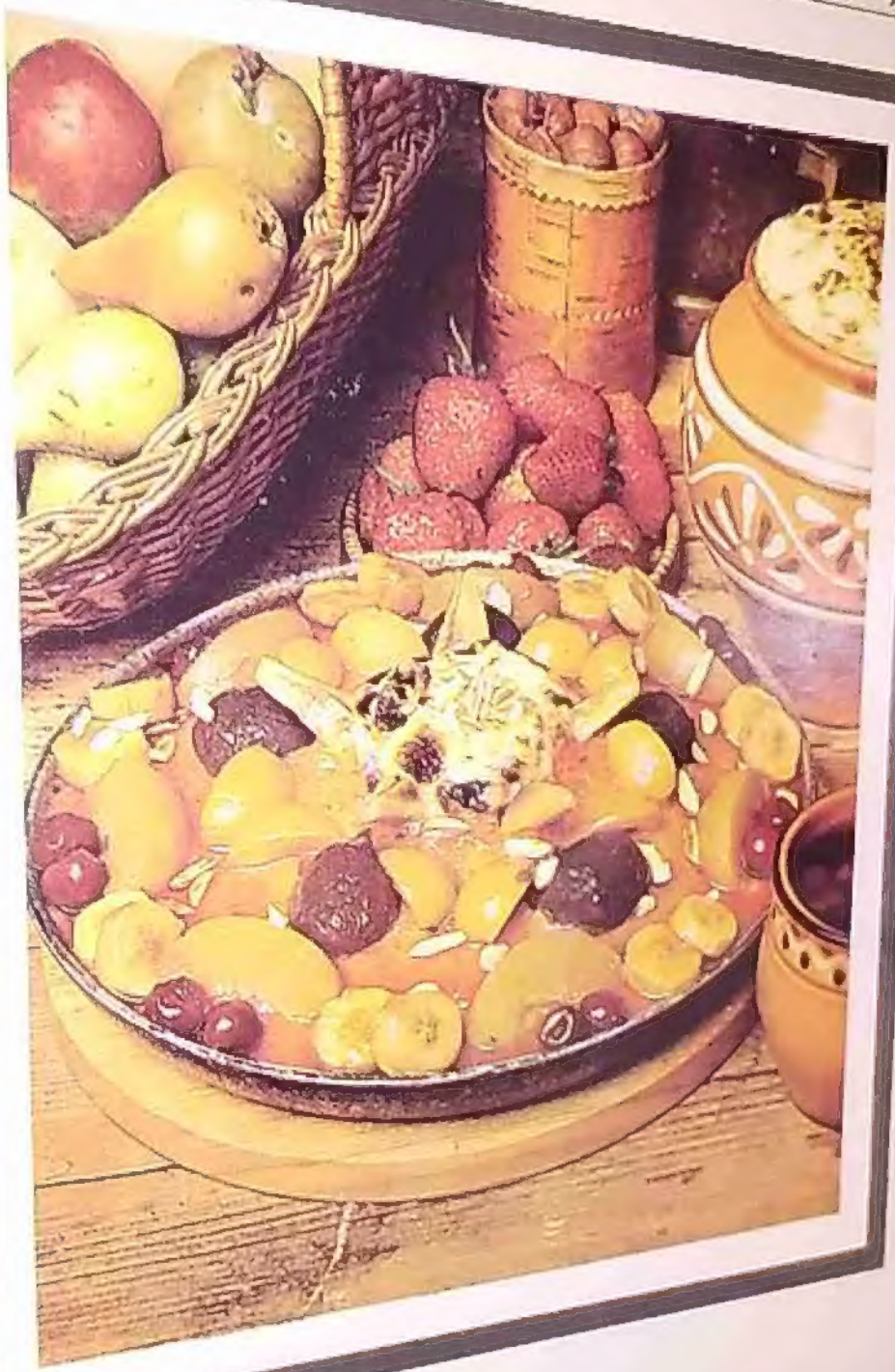
Вареные сушеные грибы или очищенные свежие нарезают ломтиками или дольками и обжаривают до готовности. Если используют маринованные или соленые грибы, то их отделяют от маринада или рассола, обжаривают с маслом. Подготовленные грибы заливают сметаной и кипятят. Можно добавлять мелко нарезанный и обжаренный лук.

Фото Е. Герасимова, г. Гинсбург
«Блюда русской кухни». С. «Пищепромиздат», 1
24/8а-7570. 1,6 изд. л. 3 кол. 3 526 Тир. 2
ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО В КОНВЕРТЕ

Репа

Кабачки

промывают, протирают, ют в стеклянную банку и хранят на холоде. Выжимки заливают водой, варят и



Каша гурьевская

17. КАША ГУРЬЕВСКАЯ

На 4 порции

Крупа манная — 1 стакан, молоко — 3 стакана, сахар — 4 ст. ложки, масло сливочное — 2—4 ст. ложки, яйца — 1 шт., орехи (арахис, грецкие, миндаль и др.) — 50 г, молоко или сливки для пенок — 2 стакана, фрукты консервированные или вареные — 250 г, ванилин, соль по вкусу.

Молоко кипятят, добавляют сахар, соль, манную крупу и, беспрерывно помешивая, варят кашу. Добавляют масло, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, перемешивают и добавляют хорошо взбитые яйца. Половину каши кладут ровным слоем на сковороду, смазанную маслом, посыпают толчеными орехами, покрывают слоем пенок, укладывают сверху оставшуюся кашу, посыпают сахаром и запекают в духовке. Сверху украшают прогретыми в сиропе фруктами или вареньем.

Для приготовления пенок молоко или сливки наливают на сковороду, подогревают до образования пенки, снимают ее, а оставшееся молоко вновь подогревают, снова снимают пенку и т. д.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». © «Планета», 1981.
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 528. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ

Г
рибы

абачк

Пирог, пирожки

Каша

18. ПИРОГ, ПИРОЖКИ

На 4 порции

Тесто: мука — 2½ стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 3 чайных ложки, дрожжи — 10 г, вода — 3/4 стакана, выход теста — 600 г, соль по вкусу. Фарш: мясо (мякоть) — 300 г, маргарин — 1½ ст. ложки, лук репчатый — 1/2 луковицы, зелень, соль, перец по вкусу.

Муку просеивают. В посуду наливают подогретую воду или молоко (30°—40°С), добавляют разведенные водой дрожжи, сахар, яйца, соль и замешивают тесто. Добавляют растопленное масло и месят, пока тесто не будет отставать от рук. Посуду с тестом накрывают и оставляют в тепле на 3—4 часа для брожения, во время которого тесто 1—2 раза обминают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1—2 см. Лист смазывают маргарином, укладывают слой теста, на него кладут фарш, закрывают вторым пластом теста, края защипывают, делают украшения из теста, поверхность смазывают яйцом и выпекают пирог при температуре 200°—250°С.

Фарш. Мясо перемалывают, добавляют соль, перец, лук, зелень, обжаривают все вместе, подливают воду и тушат. Можно делать фарш из капусты, творога, яблок и т. д. Пирожки готовят так же, как и пирог.

Фото Е. Герасимова, Г. Гинсбурга
«Блюда русской кухни». © «Планета», 1987.
24/8а-7570. 1,6 млн. 3 коп. З. 528. Тип. № 2

ОТПРАВЛЯТЬ ПО ПОЧТЕ ТОЛЬКО
В КОНВЕРТЕ